

Äplermagronen

von Florian Peyer

Mengen für 32 Personen

| | |
|------------------------------|--|
| 2.24 kg Kartoffeln | Würfeln und festkochen |
| 2.88 kg Äplermagronen | hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen |
| 8 dl Milch | |
| 4 dl Vollrahm | aufschlagen |
| 4 dl Vollrahm | geschlagener Rahm, normaler Rahm und Milch aufkochen |
| 1.2 kg Reibkäse | dazugeben mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen Mit Magronen und Kartoffeln vermengen |
| 1.6 kg Zwiebel | in Scheiben schneiden mit etwas Bouillon, Öl und Mehl goldbraun rösten beigeben |
| 6.4 Bund Petersilie, frische | fein hacken und beigeben |
| 3.84 kg Apfelmus | |