

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	