

# Aelplermagronen

von Fabian Gretler

Mengen für 35 Personen

2.63 kg Kartoffeln	a) waschen, würfeln (evt. schälen) b) ins kochende Salzwasser geben
2.8 kg Älplermagronen	a) ins kochende Salzwasser geben b) al-dente kochen c) abgiessen - abtropfen
17.5 Stück Zwiebeln	goldbraun rösten und begeben
1.4 kg Reibkäse	zugben + untermischen
3.5 Liter Milch	
1.75 Liter Halbrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartofflen und Teigwaren begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
7.0 kg Apfelmus	