

Aelplermagronen von Vani

Mengen für 10 Personen

200 g Zwiebeln	goldbraun rösten
6.0 Liter Bouillon (flüssig)	Bouillon & Milch erhitzen
2.0 Liter Milch	
800 g Kartoffeln	Würfeln
800 g Älplermagronen	hinzufügen und 15-20 min garen, bei Bedarf Wasser hinzufügen
5.0 g Muskatnuss	
500 g Reibkäse	dazugeben
1.0 kg Apfelmus	
250 g Reibkäse	
180 g Röstzwiebeln	