

# Aelplermagronen

von Cedric Messmer

Mengen für 35 Personen

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer, Salz

2.8 kg Kartoffeln	Würfeln
21 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
7.0 Stück Bouillonwürfel	nicht sicher bei Menge
2.8 kg Älplermagronen	hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen
1.4 kg Sprinz	dazugeben
3.5 Liter Milch	
1.75 Liter Vollrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
700 g Zwiebeln	goldbraun rösten und begeben
1.75 kg Speck	
1.75 kg Apfelmus	