

# Äplermagronen

von Corinne Bischof

Mengen für 40 Personen

10 Stück Zwiebeln	anbraten, beiseite legen
3 kg Äplermagronen	
2 kg Kartoffeln	in Würfeln
10 g Äpfel	in Würfeln
2 Liter Rahm	
6.0 Liter Bouillon (flüssig)	alles in eine Pfanne geben, aufkochen Kochzeit ca. 8 Min.
600 g Reibkäse	dazustellen
4.0 kg Apfelmus	dazustellen

Teigwaren und alle Zutaten bis und mit Bouillon in eine grosse Pfanne geben, mischen, aufkochen. Offen unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. kochen, bis die Teigwaren al dente sind.