Aelplermagronen von Jiminy1

Mengen für 40 Personen

3 kg Kartoffeln	a) waschen, würfeln (evt. schälen) b) ins kochende Salzwasser geben
3.2 kg Älplermagronen	a) ins kochende Salzwasser geben b) al-dente kochen c) abgiessen - abtropfen
20 Stück Zwiebeln	goldbraun rösten und beigeben
1.6 kg Reibkäse	zugben + untermischen
4.0 Liter Milch	
2.0 Liter Halbrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartofflen und Teigwaren beigeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
8.0 kg Apfelmus	