

Aelplermagronen

von Christian Blaim

Mengen für 100 Personen

60 Liter Wasser	salzen und aufkochen
8 kg Kartoffeln	a) waschen, würfeln (evt. schälen) b) ins kochende Salzwasser geben
8 kg Äplermagronen	a) ins kochende Salzwasser geben b) al-dente kochen c) abgiessen - abtropfen
10 Stück Zwiebeln	goldbraun rösten und begeben
4000 kg Reibkäse	zugben + untermischen
10 Liter Milch	
5.0 Liter Vollrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartofflen und Teigwaren begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
5.0 kg Apfelmus	