Aelplermagronen von Christian Blaim

Mengen für 36 Personen

21.6 Liter Wasser	salzen und aufkochen
2.88 kg Kartoffeln	a) waschen, würfeln (evt. schälen) b) ins kochende Salzwasser geben
2.88 kg Älplermagronen	a) ins kochende Salzwasser geben b) al-dente kochen c) abgiessen - abtropfen
3.6 Stück Zwiebeln	goldbraun rösten und beigeben
1440 kg Reibkäse	zugben + untermischen
3.6 Liter Milch	
1.8 Liter Vollrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartofflen und Teigwaren beigeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
1.8 kg Apfelmus	