

Äplermagronen

von Luzi Aregger

Mengen für 90 Personen

Gewürze: Muskatnuss, Salz, Pfeffer

7.2 kg Kartoffeln festkochend

9.0 kg Äplermagronen

6.3 kg Reibkäse

2.25 Liter Vollrahm

2.7 kg Röstzwiebeln

9.0 kg Apfelmus

Kartoffeln und Teigwaren zusammen in reichlich Salzwasser garen. Abgiessen und abtropfen lassen. Lagenweise mit dem Käse zurück in die heisse Pfanne oder in eine vorgewärmte Form geben. Rahm würzen und über die Teigwaren giessen