



# Aelplermagronen

von dominik.geisenhoff@gmail.com

Mengen für 28 Personen

2.8 kg Kartoffeln	Würfeln
3.5 Liter Bouillon (flüssig)	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
2.24 kg Älplermagronen	hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen
420 g Greyerzer	dazugeben
1.4 Liter Vollrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
14 Stück Zwiebeln	
14 Stück Knoblauchzehen	
1.4 kg Apfelmus	