

Aelplermagronen

von Eliane Gerber

Mengen für 25 Personen

| | |
|---------------------|--|
| 2 kg Kartoffeln | Würfeln |
| 15 Liter Wasser | salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen. |
| 2 kg Älplermagronen | hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen |
| 1.0 kg Sprinz | dazugeben |
| 2.5 Liter Milch | |
| 1.25 Liter Vollrahm | mit Milch separat aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen |
| 500 g Zwiebeln | goldbraun rösten und begeben |
| 1.25 kg Schinken | schneiden, dazugeben |
| 1.25 kg Apfelmus | |