

Aelplermagronen

von Eliane Gerber

Mengen für 38 Personen

3.04 kg Kartoffeln	Würfeln
22.8 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
3.04 kg Älplermagronen	hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen
1.52 kg Sprinz	dazugeben
3.8 Liter Milch	
1.9 Liter Vollrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
760 g Zwiebeln	goldbraun rösten und begeben
1.9 kg Schinken	schneiden, dazugeben
1.9 kg Apfelmus	