



Aelplermagronen

von Eliane Gerber

Mengen für 48 Personen

3.84 kg Kartoffeln	Würfeln
28.8 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
3.84 kg Älplermagronen	hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen
1.92 kg Sprinz	dazugeben
4.8 Liter Milch	
2.4 Liter Vollrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
960 g Zwiebeln	goldbraun rösten und begeben
2.4 kg Schinken	schneiden, dazugeben
2.4 kg Apfelmus	