Älplermagronen

von Denise Bumann

Mengen für 35 Personen

Gewürze: Salz

17.5 Stück Zwiebeln	In Ringe schneiden
17.5 Stück Knoblauchzehen	In Scheiben schneiden
3.5 kg Kartoffeln festkochend	In Würfel schneiden.
1.31 kg Speckwürfeli	Speck, Zwiebeln und Knoblauch in einer Bratpfanne goldbraun braten, beiseite stellen.
4.38 Liter Bouillon (flüssig)	
1.75 Liter Halbrahm	Bouillon und Rahm aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren beigeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. al dente kochen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.
2.19 kg Älplermagronen	Teigwaren beigeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. al dente kochen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.
525 g Reibkäse	geriebener Gruyére. Käse daruntermischen, würzen. Beiseite gestellte SpeckZwiebelMischung darauf verteilen.