

# Äplermagronen(Cervelat) mit Apfelmus von Joel Wickli

Mengen für 30 Personen

|                      |  |
|----------------------|--|
| 2.4 kg Kartoffeln    | Würfeln  |
| 18 Liter Wasser      | salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.   |
| 2.4 kg Äplermagronen | hinzufügen und weichkochen, abtropfen  |
| 1.2 kg Sprinz        | lageweise in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen.   |
| 4.5 Liter Milch      |  |
| 4.5 Liter Vollrahm   | aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen<br>und über die Magronen verteilen.<br><br>Evt. noch Zwiebelringe darüber verteilen |
| 3.0 kg Apfelmus      |  |
| 12 Stück Cervelat    |  |