

Äplermagronen(Cervelat) mit Apfelmus von

levin.r@chonu.cloud

Mengen für 10 Personen

| | |
|---------------------|--|
| 6.0 Liter Wasser | salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen. |
| 800 g Äplermagronen | hinzufügen und weichkochen, abtropfen |
| 400 g Sprinz | lageweise in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen. |
| 1.5 Liter Milch | |
| 1.5 Liter Vollrahm | aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen. Evt. noch Zwiebelringe darüber verteilen |
| 1.0 kg Apfelmus | |
| 4.0 Stück Cervelat | |