# Älplermagronen(Cervelat) mit Apfelmus von

levin.r@chonu.cloud

Mengen für 10 Personen

| | |
|---|---|
| 12 Liter Wasser | salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen. |
| 1.6 kg Älplermagronen | hinzufügen und weichkochen, abtropfen |
| 800 g Sprinz | lageweise in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen. |
| 3.0 Liter Milch | |
| 3.0 Liter Vollrahm | aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen.<br><br>Evt. noch Zwiebelringe darüber verteilen |
| 2.0 kg Apfelmus | |
| 8.0 Stück Cervelat | |