Aelplermagronen von Irene Kradolfer

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Kartoffeln	Würfeln
12.5 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
625 g Älplermagronen	hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen
150 g Greyerzer	dazugeben
5 dl Vollrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartofflen und Teigwaren beigeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
200 g Zwiebeln	goldbraun rösten und beigeben
500 g Apfelmus	