

Aelplermagronen

von Irene Kradolfer

Mengen für 45 Personen

4.5 kg Kartoffeln	Würfeln
56.3 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
2.81 kg Älplermagronen	hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen
675 g Greyerzer	dazugeben
2.25 Liter Vollrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
900 g Zwiebeln	goldbraun rösten und begeben
2.25 kg Apfelmus	