

Äplermagronen

von c.peterhilke@gmail.com

Mengen für 10 Personen

1.75 kg Kartoffeln sind berechnet für 35 hungrige Menschen

600 g Kartoffeln	Würfeln
21 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
1.0 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
5.0 Stück Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
3 dl Vollrahm	aufkochen
140 g Pfeffer	
600 g Reibkäse	
1.5 kg Apfelmus	dazu servieren
2.5 EL Butter	