

Äplermagronen

von Linda Egger

Mengen für 46 Personen

Quelle: Tiptopf

23 Liter Wasser	aufkochen
115 g Salz	würzen
4.6 kg Kartoffeln	waschen, schälen, abspülen, in gleichmässige Stücke schneiden, zugeben
2.875 kg Äplermagronen	beifügen auf kleiner Stufe 10-15min kochen gut abtropfen
1.15 Liter Milch	
2.07 Liter Rahm	in Pfanne geben, aufkochen
1.43 kg Reibkäse	beifügen
6.9 TL Salz	
9.2 g Pfeffer	
4.6 g Muskatnuss	würzen Kartoffeln und Magronen zugeben, sorgfältig mischen, erwärmen
460 g Reibkäse	evtl. lagenweise mit den Äplermagronen anrichten
345 g Bratbutter	Zwiebelschwitze: erhitzen
1.84 kg Zwiebeln	in feine Streifen schneiden, beifügen, auf mittlerer Stufe hellbraun rösten
8.28 kg Apfelmus	dazu servieren