

Äplermagronen mit Apfelmus von C P

Mengen für 52 Personen

Quelle: Benito

Gewürze: Paprika, Muskatnuss

15.6 Stück Cervelat	
1.04 kg Speckwürfeli	
4.16 kg Kartoffeln	Würfeln
31.2 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
4.16 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
2.08 kg Sprinz	lageweise in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen.
7.8 Liter Milch	
7.8 Liter Vollrahm	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen.
	Evt. noch Zwiebelringe darüber verteilen
5.2 kg Apfelmus	
20.8 Stück Zwiebeln	

6 Vegis