

Äplermagronen mit Apfelmus von Juliana Vinzens

Mengen für 39 Personen

3.51 kg Kartoffeln	Würfeln
3.9 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
1.95 kg Käsemischung	
5.85 Liter Bouillon (flüssig)	
1.95 Liter Vollrahm	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen.
	Evt. noch Zwiebelringe darüber verteilen
5.85 kg Apfelmus	
312 g Zwiebel	
11.7 Stück Knoblauchzehen	