



Älplermagronen mit Apfelmus

von Dominik Renggli

Mengen für 50 Personen

Gewürze: Pfeffer, Paprika

2.5 kg Kartoffeln festkochend	Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In reichlich Salzwasser aufkochen.
5 kg kleine Maccaroni	Sobald das Wasser mit den Kartoffeln kocht, Maccaroni zugeben. Solange köcheln, bis die Maccaroni al dente sind. Wasser abgiessen.
1.5 kg Reibkäse	
3.5 Liter Halbrahm	Halbrahm und Reibkäse zu den Maccaroni geben und verrühren.
1.25 kg Zwiebel	Schälen und in Ringe schneiden. In einer Bratpfanne in Butten schonend goldbraun braten. Über die Maccaroni verteilen oder separat servieren.
5.0 kg Apfelmus	Büchsen öffnen und Apfelmus nett anrichten.

Siehe Älplermagronen-Fleisch für die Speckwürfeli-Menge.