

Äplermagronen mit Apfelmus von alina Toscano

Mengen für 10 Personen

800 g Kartoffeln	Würfeln
6.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
800 g Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
400 kg Reibkäse	parat stellen
200 g Sprinz	Diverse Käse in Milch und Rahm schmelzen
200 g Greyerzer	
10 g Muskatnuss	
1.5 Liter Milch	
200 g Speckwürfeli	
1.5 Liter Vollrahm	mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. beigeben
5.0 Stück Zwiebeln	Rösten, darüber streuen
1.0 kg Apfelmus	