

# Äplermagronen mit Apfelmus von severin.bodmer@gmail.com

Mengen für 15 Personen

|                      |   |
|----------------------|---|
| 1.2 kg Kartoffeln    | Würfeln   |
| 9.0 Liter Wasser     | salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.  |
| 1.2 kg Äplermagronen | hinzufügen und weichkochen, abtropfen   |
| 600 g Sprinz         | lageweise in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen.                      |
| 2.25 Liter Milch     |   |
| 2.25 Liter Vollrahm  | aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen. |
|                      | Evt. noch Zwiebelringe darüber verteilen  |
| 1.5 kg Apfelmus      |   |
| 16.5 Stück Cervelat  |   |