

Äplermagronen mit Apfelmus von fabrice.lardon97@...

Mengen für 10 Personen

ich habe mir erlaubt, hier noch die Gewuerze einzeln nachzutragen

500 g Kartoffeln	Würfeln
6.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
750 g Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
600 g Reibkäse	dazugeben und vermischen
500 g Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
200 g Speckwürfeli	hinzufuegen und anbraten
1.0 Liter Milch	
50 g Butter	Für Butter Mehl Schwitze
50 g Mehl	Für Butter Mehl Schwitze
40 g Salz	
40 g Pfeffer	wuerzen und ueber die Maggronen geben, vermischen.
600 g Apfelmus	dazu servieren