

# Äplermagronen mit Apfelmus

von Janick Spielmann

Mengen für 14 Personen

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| 1050 kg Kartoffeln festkochend | Würfeln   |
| 8.4 Liter Wasser               | salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.  |
| 700 g Äplermagronen            | hinzufügen und weichkochen, abtropfen   |
| 700 g Zwiebeln                 | in Scheiben schneiden und in Öl anbraten  |
| 280 g Speckwürfeli             | anbraten und hinzufügen   |
| 700 g Sprinz                   | lageweise in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen.                      |
| 1.4 Liter Milch                |   |
| 7 dl Vollrahm                  | aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen. |
| 1.4 kg Apfelmus                | dazu servieren  |