

Äplermagronen mit Apfelmus

von Jonas Räber

Mengen für 45 Personen

3.6 kg Kartoffeln	Würfeln
27 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
3.6 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
1800 kg Reibkäse	beigeben
45 g Muskatnuss	
6.75 Liter Milch	
6.75 Liter Vollrahm	mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. beigeben
22.5 Stück Zwiebeln	Rösten, darüber streuen
4.5 kg Apfelmus	