

# Äplermagronen mit Apfelmus von André Marty

Mengen für 36 Personen

1.75 kg Kartoffeln sind berechnet für 35 hungrige Menschen

2.16 kg Kartoffeln	Würfeln
75.6 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
3.6 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
18 Stück Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
3.6 dl Milch	
1.08 Liter Vollrahm	aufkochen
504 g Pfeffer	
2.16 kg Reibkäse	
5.4 kg Apfelmus	dazu servieren
9.0 EL Butter	