

Äplermagronen mit Apfelmus von Klaus Tony

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer, Salz

500 g Kartoffeln	Würfeln
6.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
1.2 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
500 g Sprinz	
7.5 dl Halbrahm	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen.
200 g Röstzwiebeln	
1.5 kg Apfelmus	

Zubereitung ca. 2h