Älplermagronen mit Apfelmus by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 40 Personen

3 kg Kartoffeln festkochend	schälen, würfeln
24 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
2 kg Älplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
2 kg Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
800 g Speckwürfeli	anbraten und hinzufügen
2 kg Sprinz	lageweise in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen.
4.0 Liter Milch	
2.0 Liter Vollrahm	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen.
4.0 kg Apfelmus	dazu servieren