

Äplermagronen mit Apfelmus

von Patrick Niederberger

Mengen für 10 Personen

600 g Kartoffeln	Würfeln
6.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
1.2 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
500 g Sprinz	lageweise in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen.
1.5 Liter Milch	
1.5 Liter Vollrahm	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen.
	Evt. noch Zwiebelringe darüber verteilen
1.0 kg Apfelmus	
400 g Speckwürfeli	