

# Äplermagronen mit Apfelmus von noemi.stirnemann@...

Mengen für 175 Personen

Kochen über dem Feuer

"Käpitäns Käsetopf"

Essenskisten werden von belle herausgestellt, da Küche auf dem Küchenausflug.

Gewürze: Salz, Muskatnuss, Pfeffer

12.3 kg Kartoffeln	Würfeln Insgesamt 12.5 kg Kartoffeln festkochend
14.9 kg Äplermagronen	
6.125 kg Reibkäse	100 gramm laktosenfreien Reibkäse für 4 Pers. benötigt
10.5 Liter Vollrahm	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen. Evt. noch Zwiebelringe darüber verteilen  Laktosefrei Rahm benötigt. Menü wird von Küche vorgekocht
22 kg Apfelmus	
3.5 kg Zwiebeln	
998 g Butter	Zum Andämpfen