

# Äplermagronen mit Apfelmus von André Marty

Mengen für 30 Personen

1.75 kg Kartoffeln sind berechnet für 35 hungrige Menschen

1.8 kg Kartoffeln	Würfeln
63 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
3.0 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
15 Stück Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
3 dl Milch	
9 dl Vollrahm	aufkochen
420 g Pfeffer	
1.2 kg Reibkäse	
3.0 kg Apfelmus	dazu servieren
7.5 EL Butter	