

Äplermagronen mit Apfelmus \$

von Raymond Wiedmer

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Kartoffeln festkochend	Würfeln
6.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
60 g Salz	
600 g Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
400 g Reibkäse	lageweise in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen.
1.5 Liter Milch	
10 g Pfeffer	
5.0 g Muskatnuss	Mit Pfeffer und Muskat abschmecken
1.5 Liter Vollrahm	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen.
	Evt. noch Zwiebelringe darüber verteilen
100 g Zwiebel	
10 g Butter	
50 g Mehl	Zwiebeln mit Mehl und Butter anschwitzen
1.0 kg Apfelmus	