

Äplermagronen mit Apfelmus \$

von Raymond Wiedmer

Mengen für 37 Personen

3.7 kg Kartoffeln festkochend	Würfeln
22.2 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
222 g Salz	
2.22 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
1.48 kg Reibkäse	lageweise in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen.
5.55 Liter Milch	
37 g Pfeffer	
18.5 g Muskatnuss	Mit Pfeffer und Muskat abschmecken
5.55 Liter Vollrahm	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen.
	Evt. noch Zwiebelringe darüber verteilen
370 g Zwiebel	
37 g Butter	
185 g Mehl	Zwiebeln mit Mehl und Butter anschwitzen
3.7 kg Apfelmus	