Älplermagronen mit Apfelmus

von peti.ruetsche@gmail.com

Mengen für 43 Personen

4.3 kg Kartoffeln	Würfeln
108 g Salz	
21.5 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
3.22 kg Älplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
1.612 Liter Milch	
1.61 kg Sprinz	
1.075 Liter Vollrahm	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen. Evt. noch Zwiebelringe darüber verteilen
1.612 kg Zwiebeln	
4.3 Bund Petersilie, frische	
215 g Mehl	
4.3 kg Apfelmus	