Älplermagronen mit Apfelmus (fuer ganz genaue)

von tasulzer

Mengen für 120 Personen

ich habe mir erlaubt, hier noch die Gewuerze einzeln nachzutragen

6 kg Kartoffeln	Würfeln
72 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
9 kg Älplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
6 kg Reibkäse	dazugeben und vermischen
6 kg Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
2.4 kg Speckwürfeli	hinzufuegen und anbraten
12 Liter Milch	
6.0 Liter Vollrahm	aufkochen
480 g Salz	
480 g Pfeffer	wuerzen und ueber die Maggronen geben, vermischen.
12 kg Apfelmus	dazu servieren