

# Äplermagronen 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 Äplermagronen  | 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                                     |