Älplermagronen mit Apfelmus (fuer ganz genaue)

von tasulzer

Mengen für 17 Personen

ich habe mir erlaubt, hier noch die Gewuerze einzeln nachzutragen

850 g Kartoffeln	Würfeln
10.2 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
1.27 kg Älplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
850 g Reibkäse	dazugeben und vermischen
850 g Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
340 g Speckwürfeli	hinzufuegen und anbraten
1.7 Liter Milch	
8.5 dl Vollrahm	aufkochen
68 g Salz	
68 g Pfeffer	wuerzen und ueber die Maggronen geben, vermischen.
1.7 kg Apfelmus	dazu servieren