

Äplermagronen mit Apfelmus (fuer ganz genaue)

von tasulzer

Mengen für 18 Personen

ich habe mir erlaubt, hier noch die Gewuerze einzeln nachzutragen

900 g Kartoffeln	Würfeln
10.8 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
1.35 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
900 g Reibkäse	dazugeben und vermischen
900 g Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
360 g Speckwürfeli	hinzufuegen und anbraten
1.8 Liter Milch	
9 dl Vollrahm	aufkochen
72 g Salz	
72 g Pfeffer	wuerzen und ueber die Maggronen geben, vermischen.
1.8 kg Apfelmus	dazu servieren