

Äplermagronen mit Apfelmus (fuer ganz genaue)

von tasulzer

Mengen für 22 Personen

ich habe mir erlaubt, hier noch die Gewuerze einzeln nachzutragen

1.1 kg Kartoffeln	Würfeln
13.2 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
1.65 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
1.1 kg Reibkäse	dazugeben und vermischen
1.1 kg Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
440 g Speckwürfeli	hinzufuegen und anbraten
2.2 Liter Milch	
1.1 Liter Vollrahm	aufkochen
88 g Salz	
88 g Pfeffer	wuerzen und ueber die Maggronen geben, vermischen.
2.2 kg Apfelmus	dazu servieren