Älplermagronen mit Apfelmus (fuer ganz genaue)

von tasulzer

Mengen für 35 Personen

ich habe mir erlaubt, hier noch die Gewuerze einzeln nachzutragen

1.75 kg Kartoffeln	Würfeln
21 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
2.63 kg Älplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
1.75 kg Reibkäse	dazugeben und vermischen
1.75 kg Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
700 g Speckwürfeli	hinzufuegen und anbraten
3.5 Liter Milch	
1.75 Liter Vollrahm	aufkochen
140 g Salz	
140 g Pfeffer	wuerzen und ueber die Maggronen geben, vermischen.
3.5 kg Apfelmus	dazu servieren