

# Äplermagronen mit Apfelmus (fuer ganz genaue)

von tasulzer

Mengen für 41 Personen

ich habe mir erlaubt, hier noch die Gewuerze einzeln nachzutragen

2.05 kg Kartoffeln	Würfeln
24.6 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
3.08 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
2.05 kg Reibkäse	dazugeben und vermischen
2.05 kg Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
820 g Speckwürfeli	hinzufuegen und anbraten
4.1 Liter Milch	
2.05 Liter Vollrahm	aufkochen
164 g Salz	
164 g Pfeffer	wuerzen und ueber die Maggronen geben, vermischen.
4.1 kg Apfelmus	dazu servieren