

Älplermagronen mit Apfelmus (fuer ganz genaue)

von tasulzer Mengen für 45 Personen

ich habe mir erlaubt, hier noch die Gewuerze einzeln nachzutragen

2.25 kg Kartoffeln	Würfeln
27 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
3.38 kg Älplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
2.25 kg Reibkäse	dazugeben und vermischen
2.25 kg Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
900 g Speckwürfeli	hinzufuegen und anbraten
4.5 Liter Milch	
2.25 Liter Vollrahm	aufkochen
180 g Salz	
180 g Pfeffer	wuerzen und ueber die Maggronen geben, vermischen.
4.5 kg Apfelmus	dazu servieren