

Äplermagronen mit Apfelmus (fuer ganz genaue)

von tasulzer

Mengen für 46 Personen

ich habe mir erlaubt, hier noch die Gewuerze einzeln nachzutragen

2.3 kg Kartoffeln	Würfeln
27.6 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
3.45 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
2.3 kg Reibkäse	dazugeben und vermischen
2.3 kg Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
920 g Speckwürfeli	hinzufuegen und anbraten
4.6 Liter Milch	
2.3 Liter Vollrahm	aufkochen
184 g Salz	
184 g Pfeffer	wuerzen und ueber die Maggronen geben, vermischen.
4.6 kg Apfelmus	dazu servieren