

Äplermagronen 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 Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
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 Pfeffer	
2.25 kg Reibkäse	
4.5 kg Apfelmus	dazu servieren