



# Älplermagronen mit Apfelmus (fuer ganz genaue)

von Linus Ackermann

Mengen für 21 Personen

ich habe mir erlaubt, hier noch die Gewuerze einzeln nachzutragen

|                        |                                                    |
|------------------------|----------------------------------------------------|
| 1.05 kg Kartoffeln     | Würfeln                                            |
| 12.6 Liter Wasser      | salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.       |
| 1.68 kg Älplermagronen | hinzufügen und weichkochen, abtropfen              |
| 1.05 kg Reibkäse       | dazugeben und vermischen                           |
| 1.05 kg Zwiebeln       | in Scheiben schneiden und in Öl anbraten           |
| 420 g Speckwürfeli     | hinzufuegen und anbraten                           |
| 2.1 Liter Milch        |                                                    |
| 1.05 Liter Vollrahm    | aufkochen                                          |
| 84 g Salz              |                                                    |
| 84 g Pfeffer           | wuerzen und ueber die Maggronen geben, vermischen. |
| 4.2 kg Apfelmus        | dazu servieren                                     |