

Äplermagronen mit Apfelmus (fuer ganz genaue)

von André Marty

Mengen für 10 Personen

ich habe mir erlaubt, hier noch die Gewuerze einzeln nachzutragen

500 g Kartoffeln	Würfeln
6.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
750 g Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
500 g Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
200 g Speckwürfeli	hinzufuegen und anbraten
1.0 Liter Milch	
5 dl Vollrahm	aufkochen
40 g Pfeffer	
500 g Reibkäse	
1.0 kg Apfelmus	dazu servieren