

# Äplermagronen mit Apfelmus (fuer ganz genaue)

von melanie steger

Mengen für 22 Personen

ich habe mir erlaubt, hier noch die Gewuerze einzeln nachzutragen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskatnuss

1.1 kg Kartoffeln	Würfeln
13.2 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
1.65 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
1.1 kg Reibkäse	dazugeben und vermischen
11 Stück Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
440 g Speckwürfeli	hinzufügen und mitbraten, jedoch separat behalten (für diejenigen, die das nicht essen)
2.2 Liter Milch	
1.1 Liter Vollrahm	aufkochen
88 g Salz	
88 g Pfeffer	würzen und über die Maggronen geben, vermischen.
2.2 kg Apfelmus	dazu servieren