Älplermagronen mit Apfelmus (fuer ganz genaue)

von melanie steger

Mengen für 30 Personen

ich habe mir erlaubt, hier noch die Gewuerze einzeln nachzutragen

Gewürze: Salz, Muskatnuss, Pfeffer

1.5 kg Kartoffeln	Würfeln
18 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
2.25 kg Älplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
1.5 kg Reibkäse	dazugeben und vermischen
15 Stück Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
600 g Speckwürfeli	hinzufügen und mitbraten, jedoch separat behalten (für diejenigen, die das nicht essen)
3.0 Liter Milch	
1.5 Liter Vollrahm	aufkochen
120 g Salz	
120 g Pfeffer	würzen und über die Maggronen geben, vermischen.
3.0 kg Apfelmus	dazu servieren