

# Äplermagronen mit Apfelmus (fuer ganz genaue)

von Stefan Gmür

Mengen für 13 Personen

ich habe mir erlaubt, hier noch die Gewuerze einzeln nachzutragen

Gewürze: Muskatnuss

650 g Kartoffeln	Würfeln
7.8 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
975 g Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
650 g Reibkäse	dazugeben und vermischen
650 g Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
260 g Speckwürfeli	hinzufuegen und anbraten
1.3 Liter Milch	
6.5 dl Vollrahm	aufkochen
52 g Salz	
52 g Pfeffer	wuerzen und ueber die Maggronen geben, vermischen.
1.3 kg Apfelmus	dazu servieren