

Äplermagronen mit Apfelmus (fuer ganz genaue)

von Stefan Gmür

Mengen für 32 Personen

ich habe mir erlaubt, hier noch die Gewuerze einzeln nachzutragen

Gewürze: Muskatnuss

1.6 kg Kartoffeln	Würfeln
19.2 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
2.4 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
1.6 kg Reibkäse	dazugeben und vermischen
1.6 kg Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
640 g Speckwürfeli	hinzufuegen und anbraten
3.2 Liter Milch	
1.6 Liter Vollrahm	aufkochen
128 g Salz	
128 g Pfeffer	wuerzen und ueber die Maggronen geben, vermischen.
3.2 kg Apfelmus	dazu servieren