

Äplermagronen mit Apfelmus (fuer ganz genaue)

von Stefan Gmür

Mengen für 60 Personen

ich habe mir erlaubt, hier noch die Gewuerze einzeln nachzutragen

Gewürze: Muskatnuss

3 kg Kartoffeln	Würfeln
36 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
4.5 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
3 kg Reibkäse	dazugeben und vermischen
3 kg Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
1.2 kg Speckwürfeli	hinzufuegen und anbraten
6.0 Liter Milch	
3.0 Liter Vollrahm	aufkochen
240 g Salz	
240 g Pfeffer	wuerzen und ueber die Maggronen geben, vermischen.
6.0 kg Apfelmus	dazu servieren