Älplermagronen mit Apfelmus (fuer ganz genaue)

von Ruth Hintermeister

Mengen für 40 Personen

ich habe mir erlaubt, hier noch die Gewuerze einzeln nachzutragen

Gewürze: Muskatnuss

2 kg Kartoffeln	Würfeln
24 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
3 kg Älplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
2 kg Reibkäse	dazugeben und vermischen
2 kg Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
4.0 Liter Milch	
2.0 Liter Vollrahm	aufkochen
160 g Salz	
40 g Pfeffer	wuerzen und ueber die Maggronen geben, vermischen.
4.0 kg Apfelmus	dazu servieren