



Älplermagronen mit Apfelmus (MilKB) von Simu

Mengen für 20 Personen

1.5 kg Kartoffeln	Würfeln
12 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
1.0 kg Älplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
1.0 kg Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
400 g Speckwürfeli	anbraten und hinzufügen
1.0 kg Sprinz	lageweise in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen.
2.0 Liter Milch	
1.0 Liter Vollrahm	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen.
2.0 kg Apfelmus	dazu servieren