

Lagerkochbuch.ch



Älplermagronen mit Apfelmus (MilKB)

von Simu

Mengen für 32 Personen

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