

Äplermagronen mit Apfelmus (SD) von Roger Lüchinger

Mengen für 17 Personen

Gewürze: Muskatnuss, Salz, Pfeffer

1.02 kg Kartoffeln	Würfeln
10.2 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
2.55 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
850 g Greyerzer	lageweise in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen.
2.55 Liter Milch	
4.25 dl Vollrahm	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen.
	Evt. noch Zwiebelringe darüber verteilen
85 g Bouillion	
680 g Specktranchen	
8.5 Stück Zwiebeln	
680 g Apfelmus	