Älplermagronen mit Apfelmus (Thilo2) von Thilo2

Mengen für 10 Personen

800 g Kartoffeln	in mundgerechte Stücke schneiden
6.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
800 g Älplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen. Für glutenfreie Variante 1 Portion glutenfreie Teigwaren oder nur Kartoffeln beiseite stellen.
400 kg Reibkäse	Greyerzer, Sbrinz oder Alpkäse verwenden lageweise in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen. Ggf. laktosefreie Käsevariante 1 Portion
1.5 Liter Milch	zusätzlich laktosefreie Milch/Rahm für 1 Portion
1.5 Liter Vollrahm	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen giessen.
150 g Zwiebel	in Ringe / Streifen schneiden, im Mehl wenden und anbraten. Separat dazu servieren.
50 g Mehl	
1.0 kg Apfelmus	dazu servieren