

Äplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln

von Nico Brunner

Mengen für 32 Personen

2.56 kg Kartoffeln	Würfeln
19.2 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
2.56 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
1.28 kg Sprinz	lageweise in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen.
4.8 Liter Milch	
4.8 Liter Vollrahm	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen.
	Evt. noch Zwiebelringe darüber verteilen
3.2 kg Apfelmus	
12.8 Stück Zwiebeln	Zwiebeln in Ringe schneiden und in Mehl wenden, dann in Butter knusprig braten. Als Röstzwiebeln servieren.
1.6 kg Butter	
640 g Mehl	
64 g Muskatnuss	In Rahm und Milch mischen
12.8 Stück Knoblauchzehen	
4.0 TL Salz	Zum Schluss würzen