



# Älplermagronen mit Apfelmus (Vegetarisch) by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 45 Personen

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| 3375 kg Kartoffeln festkochend | schälen, würfeln  |
| 27 Liter Wasser                | salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.  |
| 2.25 kg Älplermagronen         | hinzufügen und weichkochen, abtropfen   |
| 2.25 kg Zwiebeln               | in Scheiben schneiden und in Öl anbraten  |
| 2.25 kg Sprinz                 | lageweise in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen.                      |
| 4.5 Liter Milch                |   |
| 2.25 Liter Vollrahm            | aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen. |
| 4.5 kg Apfelmus                | dazu servieren  |