

# Äplermagronen mit Cervelat und Apfelmus von Plume

Mengen für 25 Personen

1.25 kg Kartoffeln	Würfeln
15 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
1.88 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
1.25 kg Reibkäse	dazugeben und vermischen
1.25 kg Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
500 g Speckwürfeli	hinzufuegen und anbraten
2.5 Liter Milch	
1.25 Liter Vollrahm	aufkochen
100 g Salz	
100 g Pfeffer	wuerzen und ueber die Magronen geben, vermischen.
2.5 kg Apfelmus	dazu servieren
25 Stück Cervelat	