

Äplermagronen mit Cervelat und Apfelmus von Plume

Mengen für 10 Personen

500 g Kartoffeln	Würfeln
6.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
750 g Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
500 g Reibkäse	dazugeben und vermischen
500 g Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
10 Stück Cervelat	
200 g Speckwürfeli	hinzufuegen und anbraten
1.0 Liter Milch	
5 dl Vollrahm	aufkochen
40 g Salz	
40 g Pfeffer	wuerzen und ueber die Maggronen geben, vermischen.
1.0 kg Apfelmus	dazu servieren