Älplermagronen mit Cervelat und Apfelmus von Plume

Mengen für 28 Personen

1.4 kg Kartoffeln	Würfeln
16.8 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
2.1 kg Älplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
1.4 kg Reibkäse	dazugeben und vermischen
1.4 kg Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
28 Stück Cervelat	
560 g Speckwürfeli	hinzufuegen und anbraten
2.8 Liter Milch	
1.4 Liter Vollrahm	aufkochen
112 g Salz	
112 g Pfeffer	wuerzen und ueber die Maggronen geben, vermischen.
2.8 kg Apfelmus	dazu servieren