

Äplermagronen mit Cervelat und Apfelmus von Plume

Mengen für 31 Personen

1.55 kg Kartoffeln	Würfeln
18.6 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
2.33 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
1.55 kg Reibkäse	dazugeben und vermischen
1.55 kg Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
31 Stück Cervelat	
620 g Speckwürfeli	hinzufuegen und anbraten
3.1 Liter Milch	
1.55 Liter Vollrahm	aufkochen
124 g Salz	
124 g Pfeffer	wuerzen und ueber die Maggronen geben, vermischen.
3.1 kg Apfelmus	dazu servieren