

Äplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus (einfache Version) von Livio Aemmer

Mengen für 30 Personen

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/12476/aelpler-one-pot?startAuto1=0&menge=14>

Tags: schnell, Für Zeltlager, Einfach

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer, Salz

3.0 kg Äplermagronen	
2.1 kg Kartoffeln festkochend	in Würfel
1.2 kg Äpfel	in Würfel
1200 kg Speck	in Streifen
750 g Frühlingszwiebeln	mit dem Grün, in feinen Ringen
2.1 Liter Vollrahm	
6.0 Liter Bouillon (flüssig)	Teigwaren und alle Zutaten bis und mit Bouillon in eine grosse Pfanne geben, mischen, aufkochen. Offen unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. kochen, bis die Teigwaren al dente sind.
750 g Reibkäse	Käse daruntermischen, würzen
1.2 kg Zwiebel	Röstzwiebeln: Zwiebeln in Ringe schneiden
12 EL Mehl	In Mehl wenden
600 g Butter	Soviel Butter, dass die Zwiebeln darin schwimmen können. Zwiebeln in Butter rösten (nicht zu heiss). Bei zu wenig Butter werden sie schwarz. Die Röstzwiebeln auch nicht mit einem Kochlöffel nur rühren, sondern lieber mit 2 Gabeln wenden. Geröstete Zwiebeln auf einem Küchentuch abtropfen und dann erkalten lassen.
3.0 kg Apfelmus	dazu servieren