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

Mengen für 41 Personen

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

Tags: Einfach, Für Zeltlager, schnell

Gewürze: Muskatnuss, Salz, Pfeffer

4.1 kg Älplermagronen	
2.87 kg Kartoffeln festkochend	in Würfel
1.64 kg Äpfel	in Würfel
1640 kg Speck	in Streifen
1.02 kg Frühlingszwiebeln	mit dem Grün, in feinen Ringen
2.87 Liter Vollrahm	
8.2 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.
1.02 kg Reibkäse	Käse daruntermischen, würzen
1.64 kg Zwiebel	Röstzwiebeln: Zwiebeln in Ringe schneiden
16.4 EL Mehl	In Mehl wenden
820 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.
4.1 kg Apfelmus	dazu servieren