

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

Mengen für 60 Personen

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

Tags: Einfach, schnell, Für Zeltlager

Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskatnuss

6.0 kg Äplermagronen	
4.2 kg Kartoffeln festkochend	in Würfel
2.4 kg Äpfel	in Würfel
2400 kg Speck	in Streifen
1.5 kg Frühlingszwiebeln	mit dem Grün, in feinen Ringen
4.2 Liter Vollrahm	
12 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.
1.5 kg Reibkäse	Käse daruntermischen, würzen
2.4 kg Zwiebel	Röstzwiebeln: Zwiebeln in Ringe schneiden
24 EL Mehl	In Mehl wenden
1.2 kg 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.
6.0 kg Apfelmus	dazu servieren