

Aelplermagronen mit Schinken

von Yael Geiser

Mengen für 70 Personen

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer

5.6 kg Kartoffeln	Würfeln
42 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
5.6 kg Älplermagronen	hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen
2.8 kg Reibkäse	dazugeben
7.0 Liter Milch	
3.5 Liter Vollrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
5.25 kg Schinken	dazu geben
1.4 kg Zwiebeln	goldbraun rösten und begeben
3.5 kg Apfelmus	