

Aelplermagronen mit Speck

von murmillo

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer

| | |
|----------------------|--|
| 800 g Kartoffeln | Würfeln |
| 6.0 Liter Wasser | salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen. |
| 800 g Älplermagronen | hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen |
| 400 g Reibkäse | dazugeben |
| 1.0 Liter Milch | |
| 5 dl Vollrahm | mit Milch separat aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen |
| 0.45 g Speckwürfeli | Speckwürfel andünsten |
| 200 g Zwiebeln | goldbraun rösten und begeben |
| 500 g Apfelmus | |