

Aelplermagronen mit Speck von murmillo

Mengen für 18 Personen

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss

1.44 kg Kartoffeln	Würfeln
10.8 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
1.44 kg Älplermagronen	hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen
720 g Reibkäse	dazugeben
1.8 Liter Milch	
9 dl Vollrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
0.81 g Speckwürfeli	Speckwürfel andünsten
360 g Zwiebeln	goldbraun rösten und begeben
900 g Apfelmus	