



Aelplermagronen mit Speck

von murmillo

Mengen für 22 Personen

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer

1.76 kg Kartoffeln	Würfeln
13.2 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
1.76 kg Älplermagronen	hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen
880 g Reibkäse	dazugeben
2.2 Liter Milch	
1.1 Liter Vollrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
0.99 g Speckwürfeli	Speckwürfel andünsten
440 g Zwiebeln	goldbraun rösten und begeben
1.1 kg Apfelmus	