Aelplermagronen mit Speck von murmillo

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss

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, Kartofflen und Teigwaren beigeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
750 g Speckwürfeli	Speckwürfel andünsten
200 g Zwiebeln	goldbraun rösten und beigeben
500 g Apfelmus	