

Aelplermagronen mit Speck von murmillo

Mengen für 17 Personen

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss

1.11 kg Kartoffeln	Würfeln
10.2 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
1.7 kg Älplermagronen	hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen
850 g Reibkäse	dazugeben
8.5 dl Milch	
8.5 dl Vollrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
850 g Speckwürfeli	Speckwürfel andünsten
340 g Zwiebeln	goldbraun rösten und begeben
850 g Apfelmus	