

# Aelplermagronen mit Speck

von cevi Köniz-Liebefeld

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss

500 g Kartoffeln	Würfeln
6.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
1.2 kg Älplermagronen	hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen
600 g Reibkäse	dazugeben
5.0 dl Halbrahm	
5 dl Vollrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
300 g Speckwürfeli	Speckwürfel andünsten
3.0 Stück Zwiebeln	goldbraun rösten und begeben
1.0 kg Apfelmus	