

# Aelplermagronen mit Speck

von cevi Köniz-Liebefeld

Mengen für 31 Personen

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer

1.55 kg Kartoffeln	Würfeln
18.6 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
3.72 kg Älplermagronen	hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen
1.86 kg Reibkäse	dazugeben
1.55 Liter Halbrahm	
1.55 Liter Vollrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
930 g Speckwürfeli	Speckwürfel andünsten
9.3 Stück Zwiebeln	goldbraun rösten und begeben
3.1 kg Apfelmus	