

Aelplermagronen mit Speck von murmillo

Mengen für 60 Personen

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss

3.9 kg Kartoffeln	Würfeln
36 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
6 kg Älplermagronen	hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen
3 kg Reibkäse	dazugeben
3.0 Liter Milch	
3.0 Liter Vollrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
3 kg Speckwürfeli	Speckwürfel andünsten
1.2 kg Zwiebeln	goldbraun rösten und begeben
4.5 kg Apfelmus	