Aelplermagronen mit Speck von murmillo

Mengen für 65 Personen

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss

4.22 kg Kartoffeln	Würfeln
39 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
6.5 kg Älplermagronen	hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen
3.25 kg Reibkäse	dazugeben
3.25 Liter Milch	
3.25 Liter Vollrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartofflen und Teigwaren beigeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
3.25 kg Speckwürfeli	Speckwürfel andünsten
1.3 kg Zwiebeln	goldbraun rösten und beigeben
4.875 kg Apfelmus	