Aelplermagronen mit Speck von Lukas Schmucki

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer

700 g Kartoffeln	Würfeln
6.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
900 g Älplermagronen	hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen
500 g Reibkäse	dazugeben
1.0 Liter Milch	
5 dl Vollrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartofflen und Teigwaren beigeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
800 g Speckwürfeli	Speckwürfel andünsten
200 g Zwiebeln	goldbraun rösten und beigeben
500 g Apfelmus	