

Äplermagronen mit Speckwürfeli und Apfelmus

von Walter Bürgi

Mengen für 40 Personen

Gewürze: Muskatnuss

2 kg Kartoffeln	Würfeln
24 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
3 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
2 kg Reibkäse	dazugeben und vermischen
2 kg Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
800 g Speckwürfeli	hinzufuegen und anbraten
2 kg Creme fraiche Kräuter	erwärmen
160 g Salz	
40 g Pfeffer	wuerzen und ueber die Maggronen geben, vermischen.
4.0 g Creme fraiche Kräuter	
4.0 kg Apfelmus	dazu servieren