

Älplermagronen mit Speckwürfeli und Apfelmus

von Walter Bürgi

Mengen für 56 Personen

Gewürze: Muskatnuss

2.8 kg Kartoffeln	Würfeln
33.6 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
4.2 kg Älplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
2.8 kg Reibkäse	dazugeben und vermischen
2.8 kg Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
1.12 kg Speckwürfeli	hinzufügen und anbraten
2.8 kg Creme fraiche Kräuter	erwärmen
224 g Salz	
56 g Pfeffer	wuerzen und ueber die Magronen geben, vermischen.
5.6 g Creme fraiche Kräuter	
5.6 kg Apfelmus	dazu servieren