

Äplermagronen mit Speckwürfeli und Apfelmus

von Adrian Brenner

Mengen für 18 Personen

Gewürze: Muskatnuss

| | |
|-----------------------|--|
| 1.8 kg Kartoffeln | Würfeln |
| 10.8 Liter Wasser | salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen. |
| 1.26 kg Äplermagronen | hinzufügen und weichkochen, abtropfen |
| 900 g Reibkäse | dazugeben und vermischen |
| 540 g Zwiebeln | in Scheiben schneiden und in Öl anbraten |
| 360 g Speckwürfeli | hinzufuegen und anbraten |
| 4.5 dl Milch | |
| 9 dl Vollrahm | aufkochen |
| 72 g Salz | |
| 18 g Pfeffer | wuerzen und ueber die Maggronen geben, vermischen. |
| 1.8 kg Apfelmus | dazu servieren |