# Älplermagronen mit Speckwürfeli und Apfelmus klein

von Walter Bürgi

Mengen für 55 Personen

Menge um ca. 1/3 reduziert

Gewürze: Muskatnuss

| | |
|---|---|
| 1.92 kg Kartoffeln | Würfeln |
| 22 Liter Wasser | salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen. |
| 2.75 kg Älplermagronen | hinzufügen und weichkochen, abtropfen |
| 1.92 kg Reibkäse | dazugeben und vermischen |
| 1.92 kg Zwiebeln | in Scheiben schneiden und in Öl anbraten |
| 825 g Speckwürfeli | hinzufuegen und anbraten |
| 1.92 kg Crème fraiche | erwärmen |
| 138 g Salz | |
| 38.5 g Pfeffer | wuerzen und ueber die Maggronen geben, vermischen. |
| 3.575 kg Apfelmus | dazu servieren |