

Äplermagronen mit viel Apfelmus und sonstigen Extrawünschen von navajo

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer

1.0 kg Kartoffeln	Würfeln
6.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
1.0 kg Äplermagronen	hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen
500 g Bergkäse	dazugeben
5 dl Milch	
5 dl Halbrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
0.6 Stück Schabzigerstöckli (200g)	
500 g Zwiebeln	goldbraun rösten und begeben
1.3 kg Apfelmus	
2.5 dl Weisswein	