

Äplermagronen mit viel Apfelmus und sonstigen Extrawünschen

von navajo

Mengen für 40 Personen

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss

4 kg Kartoffeln	Würfeln
24 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
4.0 kg Äplermagronen	hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen
2 kg Bergkäse	dazugeben
2.0 Liter Milch	
2.0 Liter Halbrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
2.4 Stück Schabzigerstöckli (200g)	
2.0 kg Zwiebeln	goldbraun rösten und begeben
5.2 kg Apfelmus	
1.0 Liter Weisswein	