

Äplermagronen mit Zwiebeln von DIEküche

Mengen für 50 Personen

Äplermagronen mit richtigem Verhältnis von Magronen/Kartoffeln

Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskatnuss

| | |
|-------------------------------|---|
| 3.0 kg Kartoffeln festkochend | waschen, schälen, abspülen und in gleichmässige Stücke schneiden |
| 25 Liter Wasser | salzen (2.5 EL), aufkochen und Kartoffeln hinzufügen |
| 5.0 kg Äplermagronen | hinzufügen und knapp weichkochen, abtropfen |
| 3 Liter Milch | |
| 4 Liter Vollrahm | |
| 2 kg Sprinz | aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen. Sorgfältig mischen. |
| 10 EL Butter | in Bratpfanne erhitzen |
| 20 Stück Zwiebeln | in Streifen schneiden, zugeben, hellbraun rösten |

150g schinken würfeli oder evtl. Reibkäse