



Älplermagronen mit Zwiebelringen und Apfelmus

von Oliver Strüby

Mengen für 65 Personen

5.2 kg Kartoffeln	Würfeln
39 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
5.2 kg Älplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
2.6 kg Sprinz	lageweise in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen.
9.75 Liter Milch	
9.75 Liter Vollrahm	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen.
	Evt. noch Zwiebelringe darüber verteilen
1.63 kg Zwiebel	Ringe schneiden und im Butter rösten
130 g Butter	
6.5 kg Apfelmus	