



# Äplermagronen mit Zwiebelschwitze von schiggy

Mengen für 35 Personen

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss, Salz

|                               |                                                                                     |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.8 kg Kartoffeln festkochend | Würfeln                                                                             |
| 21 Liter Wasser               | salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.                                        |
| 2.8 kg Äplermagronen          | hinzufügen und weichkochen, abtropfen                                               |
| 1.4 kg Sprinz                 | lageweise in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen.                      |
| 5.25 dl Milch                 |                                                                                     |
| 5.25 dl Vollrahm              | aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen. |
| 1.05 kg Zwiebeln              | in Ringe hobeln                                                                     |
| 105 g Mehl                    | Zwiebeln im Mehl wenden und in Bratbutter knusprig backen                           |