



# Äplermagronen nach Betty Bossi von Djela Roth

Mengen für 45 Personen

Quelle: [https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB\\_BBZA140106\\_0005A-40-de?ps=10](https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZA140106_0005A-40-de?ps=10)

18 Stück Zwiebeln	1. Zwiebeln in Ringe, Kartoffeln in kleinere Würfel schneiden. Zwiebeln und Speck nacheinander in einer beschichteten Bratpfanne anbraten, in Schälchen füllen und beiseite stellen.
3.6 kg Kartoffeln	
1.58 kg Speckwürfeli	
5.85 Liter Bouillon (flüssig)	2. Bouillon und Rahm aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze al dente kochen (ca. 10min.), bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.
2.7 Liter Halbrahm	
3.6 kg Äplermagronen	
675 g Greyerzer	3. Käse daruntermischen, würzen. Beiseite gestellte Zwiebelringe und Speckwürfel dazu reichen.
4.5 TL Salz	