

Äplermagronen über dem Feuer

von peti.ruetsche@gmail.com

Mengen für 35 Personen

Tags: Für Zeltlager

2.19 kg Äplermagronen

3.5 kg Kartoffeln festkochend

4.375 Liter Bouillon (flüssig)

1.75 Liter Halbrahm

525 g Greyerzer

350 g Speckwürfeli

350 g Zwiebel

Speckwürfeli und Zwiebeln andünsten.

Ablöschen mit Bouillon und Rahm -> aufkochen.

Kartoffeln dazugeben und rund 10 min kochen.

Teigwaren dazugeben und al dente kochen (oder so, wie man es mag) und bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist.

Käse daruntermischen und würzen mit Salz und Pfeffer.

Dazu passt:

Zwiebelschweize darüber und Apfelmus daneben