

Äplermagronen über dem Feuer von peti.ruetsche@gmail.com

Mengen für 55 Personen

Tags: Für Zeltlager

3.44 kg Äplermagronen
5.5 kg Kartoffeln festkochend
6.875 Liter Bouillon (flüssig)
2.75 Liter Halbrahm
825 g Greyerzer
550 g Speckwürfeli
550 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