Älplermagronen und Apfelmus (mit separaten Speckwürfeli) von Madeleine Kindermann

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Muskatnuss

1.0 kg Kartoffeln	Würfeln
6.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
700 g Älplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
500 g Reibkäse	dazugeben und vermischen
300 g Zwiebel	in Scheiben schneiden, in Öl anbraten und hinzufügen
200 g Speckwürfeli	separate anbraten damit nicht Vegis die Würfel später dazufügen können
2.5 dl Milch	
5 dl Vollrahm	aufkochen
40 g Salz	
10 g Pfeffer	wuerzen und ueber die Maggronen geben, vermischen.
1.0 kg Apfelmus	dazu servieren