

Äplermagroneneintopf mit Speck von Kiwi

Mengen für 30 Personen

Auch Hindersi-Äplermagronen genannt

1.13 kg Speckwürfeli	glasig braten
7.5 Stück Zwiebeln	
9.0 Stück Knoblauchzehen	mitdünsten
1.8 kg Kartoffeln	schälen, in kleine Stücke schneiden, kurz mitdünsten
3.6 kg Äplermagronen	zugeben
21 Stück Bouillonwürfel	
9.6 Liter Wasser	ablöschen, bis alle Zutaten schön mit Flüssigkeit gedeckt sind Ein wenig Wasser zurückbehalten. Köcheln lassen und ab und zu umrühren, damit nichts anbrennt. wenn nötig, Wasser nachgiessen. Nach ca. 15 Min sollte es gar sein und das Bouillon mehr oder weniger aufgesogen.
2.4 Liter Rahm	
900 g Reibkäse	zugeben
4.5 kg Apfelmus	