

Äplermagroneneintopf mit Speck von Kiwi

Mengen für 75 Personen

Auch Hindersi-Äplermagronen genannt

2.81 kg Speckwürfeli	glasig braten
18.8 Stück Zwiebeln	
22.5 Stück Knoblauchzehen	mitdünsten
4.5 kg Kartoffeln	schälen, in kleine Stücke schneiden, kurz mitdünsten
9.0 kg Äplermagronen	zugeben
52.5 Stück Bouillonwürfel	
24 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.
6 Liter Rahm	
2.25 kg Reibkäse	zugeben
11.3 kg Apfelmus	