



Äplermakkaroni

von Severin Studer

Mengen für 10 Personen

5.0 Liter Wasser	aufkochen
30 g Salz	2.5 EL pro 10 Personen
1.0 kg Kartoffeln festkochend	waschen, schälen, abspülen, in gleichmässige Stücke schneiden, zugeben
650 g Äplermagronen	beifügen, auf kleiner Stufe kochen, Kochzeit 10-15min., gut abtropfen
2.5 dl Milch	aufkochen
4.0 dl Rahm	aufkochen
300 g Reibkäse	aufkochen
* 5 g Salz	würzen
3.0 g Pfeffer	wenig, würzen
3.0 g Muskatnuss	würzen
	danach alles zusammen mischen (Kartoffeln und Magronen beifügen, sorgfältig mischen, erwärmen)
2.5 Stück Cervelat	schneiden, gemeinsam mit den anderen Zutaten mischen
100 g Reibkäse	ev. Reibkäse lageweise mit den Äplermagronen anrichten
7.0 Stück Zwiebeln	in Streifen schneiden, zugeben, hellbraun rösten, über die angerichteten Äplermagronen verteilen
1.0 kg Apfelmus	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g