

Äplermakkaroni

von Severin Studer

Mengen für 35 Personen

17.5 Liter Wasser	aufkochen
105 g Salz	2.5 EL pro 10 Personen
3.5 kg Kartoffeln festkochend	waschen, schälen, abspülen, in gleichmässige Stücke schneiden, zugeben
2.28 kg Äplermagronen	beifügen, auf kleiner Stufe kochen, Kochzeit 10-15min., gut abtropfen
8.75 dl Milch	aufkochen
1.4 Liter Rahm	aufkochen
1.05 kg Reibkäse	aufkochen
3.5 TL Salz	würzen
10.5 g Pfeffer	wenig, würzen
10.5 g Muskatnuss	würzen
	danach alles zusammen mischen (Kartoffeln und Magronen beifügen, sorgfältig mischen, erwärmen)
8.75 Stück Cervelat	schneiden, gemeinsam mit den anderen Zutaten mischen
350 g Reibkäse	ev. Reibkäse lageweise mit den Äplermagronen anrichten
24.5 Stück Zwiebeln	in Streifen schneiden, zugeben, hellbraun rösten, über die angerichteten Äplermagronen verteilen
3.5 kg Apfelmus	