Äplermagronen_Bärefels

von anina.flaecklin@gmail.com

Mengen für 10 Personen

6.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen
800 g Kartoffeln	a) waschen, würfeln (evt. schälen) b) ins kochende Salzwasser geben
800 g Älplermagronen	a) ins kochende Salzwasser geben b) al-dente kochen c) abgiessen - abtropfen
1.0 Stück Zwiebeln	goldbraun rösten und beigeben
400 kg Reibkäse	zugben + untermischen
1.0 Liter Milch	
5 dl Vollrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartofflen und Teigwaren beigeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
1.0 kg Apfelmus	
200 g Röstzwiebeln	