

Äplermagronen_Bärefels

von anina.flaecklin@gmail.com

Mengen für 40 Personen

24 Liter Wasser	salzen und aufkochen
3.2 kg Kartoffeln	a) waschen, würfeln (evt. schälen) b) ins kochende Salzwasser geben
3.2 kg Äplermagronen	a) ins kochende Salzwasser geben b) al-dente kochen c) abgiessen - abtropfen
4.0 Stück Zwiebeln	goldbraun rösten und begeben
1600 kg Reibkäse	zugben + untermischen
4.0 Liter Milch	
2.0 Liter Vollrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartofflen und Teigwaren begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
4.0 kg Apfelmus	
800 g Röstzwiebeln	