

Nördli Äplermakronen von Ruth Herzog

Mengen für 20 Personen

3.0 kg Kartoffeln festkochend	schälen, würfeln (1 cm) und kochen
1.25 kg Äplermagronen	kochen
1.25 kg Greyerzer	raffeln und unter die Nudeln und Kartoffeln rühren
5.0 Liter Vollrahm	Rahm würzen und über die Nudeln giessen
4.0 g Zwiebel	Zwiebelringe im Mehl wenden. In der heissen Bratbutter knusprig backen. Über die Magronen verteilen und heiss servieren.
3.0 kg Apfelmus	