

# Üsi Älplermagronen mit Apfelmus von Manu Hirzel

Mengen für 35 Personen

2.8 kg Kartoffeln	Würfeln
21 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
3.85 kg Älplermagronen	hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen
1.4 kg Sprinz	dazugeben
1.4 Liter Milch	
1.75 Liter Vollrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
1.75 kg Zwiebeln	goldbraun rösten und begeben
3.5 kg Apfelmus	