

Äplermagaronen von Colibri

Mengen für 44 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

4.4 kg Kartoffeln festkochend

2.75 kg Äplermagronen

660 g Greyerzer

440 g Reibkäse

1.32 Liter Milch

220 g Butter

2.2 kg Apfelmus

1.76 kg Zwiebel

22 Stück Knoblauchzehen

Zwiebeln in Ringe, Knoblauch in Scheiben, Kartoffeln in Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch in einer beschichteten Bratpfanne goldbraun braten, herausnehmen, beiseite stellen.

Bouillon und Rahm aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. al dente kochen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.

Käse daruntermischen, würzen. Beiseite gestellte Zwiebeln darauf verteilen.