

Äplermagaronen von Colibri

Mengen für 46 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

4.6 kg Kartoffeln festkochend

2.875 kg Äplermagaronen

690 g Greyerzer

460 g Reibkäse

1.38 Liter Milch

230 g Butter

2.3 kg Apfelmus

1.84 kg Zwiebel

23 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.