

Äplermagaronen von Colibri

Mengen für 50 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

5.0 kg Kartoffeln festkochend

3.125 kg Äplermagaronen

750 g Greyerzer

500 g Reibkäse

1.5 Liter Milch

250 g Butter

2.5 kg Apfelmus

2.0 kg Zwiebel

25 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.