

Aelplermagronen

von Fabian Gretler

Mengen für 22 Personen

1.65 kg Kartoffeln	a) waschen, würfeln (evt. schälen) b) ins kochende Salzwasser geben
1.76 kg Älplermagronen	a) ins kochende Salzwasser geben b) al-dente kochen c) abgiessen - abtropfen
11 Stück Zwiebeln	goldbraun rösten und begeben
880 g Reibkäse	zugben + untermischen
2.2 Liter Milch	
1.1 Liter Halbrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartofflen und Teigwaren begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
4.4 kg Apfelmus	