

Aelplermagronen

von Fabian Gretler

Mengen für 25 Personen

1.88 kg Kartoffeln	a) waschen, würfeln (evt. schälen) b) ins kochende Salzwasser geben
2 kg Älplermagronen	a) ins kochende Salzwasser geben b) al-dente kochen c) abgiessen - abtropfen
12.5 Stück Zwiebeln	goldbraun rösten und begeben
1.0 kg Reibkäse	zugben + untermischen
2.5 Liter Milch	
1.25 Liter Halbrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartofflen und Teigwaren begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
5.0 kg Apfelmus	