



Aelplermagronen

von Christian Blaim

Mengen für 20 Personen

12 Liter Wasser	salzen und aufkochen
1.5 kg Kartoffeln	a) waschen, würfeln (evt. schälen) b) ins kochende Salzwasser geben
1.5 kg Älplermagronen	a) ins kochende Salzwasser geben b) al-dente kochen c) abgiessen - abtropfen
6.0 Stück Zwiebeln	goldbraun rösten und begeben
500 g Reibkäse	zugben + untermischen
2.0 Liter Milch	
1.0 Liter Vollrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartofflen und Teigwaren begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
1.0 kg Apfelmus	