

# Aelplermagronen

von Jiminy1

Mengen für 40 Personen

3 kg Kartoffeln a) waschen, würfeln (evt. schälen)  
b) ins kochende Salzwasser geben

3.2 kg Älplermagronen a) ins kochende Salzwasser geben  
b) al-dente kochen  
c) abgiessen - abtropfen

20 Stück Zwiebeln goldbraun rösten und begeben

1.6 kg Reibkäse zugben + untermischen

4.0 Liter Milch

2.0 Liter Halbrahm mit Milch separat aufkochen,  
Kartofflen und Teigwaren begeben,  
mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen

8.0 kg Apfelmus