

# Aelplermagronen

von Christian Blaim

Mengen für 50 Personen

30 Liter Wasser	salzen und aufkochen
4 kg Kartoffeln	a) waschen, würfeln (evt. schälen) b) ins kochende Salzwasser geben
4 kg Äplermagronen	a) ins kochende Salzwasser geben b) al-dente kochen c) abgiessen - abtropfen
5.0 Stück Zwiebeln	goldbraun rösten und begeben
2000 kg Reibkäse	zugben + untermischen
5.0 Liter Milch	
2.5 Liter Vollrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartofflen und Teigwaren begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
2.5 kg Apfelmus	