

Äplermagronen

von vip089

Mengen für 25 Personen

5.0 Stück Zwiebeln	in Ringe
5.0 Stück Knoblauchzehen	in Scheiben, Zwiebeln und Knoblauch, anbraten, beisteite stellen
500 g Speckwürfeli	Speck anbraten, beisteite stellen
2.5 kg Kartoffeln festkochend	in Würfel
3.13 Liter Bouillon (flüssig)	
1.25 Liter Halbrahm	aufkochen
1.56 kg Äplermagronen	Kartoffeln und Teigwaren begeben, ca. 10min al dente kochen m bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.
375 g Greyerzer	gerieben, daruntermischen, würzen