Älplermagronen(Cervelat) mit Apfelmus

von Joel Wickli

Mengen für 30 Personen

2.4 kg Kartoffeln	Würfeln
18 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
2.4 kg Älplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
1.2 kg Sprinz	lageweise in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen.
4.5 Liter Milch	
4.5 Liter Vollrahm	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen. Evt. noch Zwiebelringe darüber verteilen
3.0 kg Apfelmus	
12 Stück Cervelat	