

# Äplermagronen

von Aaron Mühlethaler

Mengen für 47 Personen

Quelle: tiptopf

Gewürze: Pfeffer, Salz

Ausrüstung: Pürierstab

4.7 kg Kartoffeln festkochend

3.06 kg Äplermagronen

1.41 Liter Milch

1.41 Liter Vollrahm in Pfanne geben, aufkochen

1.41 kg Reibkäse

235 g Butter

23.5 Stück Zwiebeln braten

2.35 kg Specktranchen braten, alles lagenweise mit Käse anrichten

3.53 kg Apfelmus