

Äplermagronen mit Apfelmus

von Joel Ulrich

Mengen für 10 Personen

6.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
800 g Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
800 g Kartoffeln	Würfeln
500 kg Sprinz	Es kann anstatt Sprinz auch Gruyère verwendet werden. Lageweise in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen.
1.5 Liter Vollrahm	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen. Evt. noch Zwiebelringe darüber verteilen
1.0 kg Apfelmus	