

# Äplermagronen mit Apfelmus von Ramon Steinmann

Mengen für 10 Personen

Quelle: Benito

Gewürze: Muskatnuss, Paprika

3.0 Stück Cervelat	
200 g Speckwürfeli	
800 g Kartoffeln	Würfeln
6.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
800 g Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
400 g Sprinz	lageweise in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen.
1.5 Liter Milch	
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	
4.0 Stück Zwiebeln	

6 Vegis