

Äplermagronen mit Apfelmus

von Raffael Kromer

Mengen für 10 Personen

800 g Kartoffeln	Würfeln
5.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
800 g Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
400 kg Reibkäse	lageweise in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen.
2.5 dl Milch	
3.75 dl Vollrahm	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen.
	Evt. noch Zwiebelringe darüber verteilen
1.0 kg Apfelmus	