

# Äplermagronen mit Apfelmus von Angelo Birrer

Mengen für 30 Personen

Quelle: [https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB\\_BBZA140106\\_0005A-40-de](https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZA140106_0005A-40-de)

Gewürze: Muskatnuss

18 Liter Wasser	In zwei Gefässen salzen und aufkochen;
2.4 kg Kartoffeln festkochend	schälen und in Würfel schneiden. Zum einen Wasser hinzufügen.
2.4 kg Äplermagronen	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.
15 Stück Knoblauchzehen	schälen und in Scheibchen schneiden
240 g Zwiebel	= 5 Stück Schälen und in Ringe schneiden, zusammenmit Knoblauch und etwas Butter anbraten bis sie goldbraun sind.
1.2 kg Speckwürfeli	Render in own fat.
3.0 kg Apfelmus	