

Äplermagronen mit Apfelmus

von Janick Spielmann

Mengen für 14 Personen

1050 kg Kartoffeln festkochend	Würfeln
8.4 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
700 g Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
700 g Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
280 g Speckwürfeli	anbraten und hinzufügen
700 g Sprinz	lageweise in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen.
1.4 Liter Milch	
7 dl Vollrahm	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen.
1.4 kg Apfelmus	dazu servieren