

# Äplermagronen mit Apfelmus

von Jonas Räber

Mengen für 20 Personen

1.6 kg Kartoffeln	Würfeln
12 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
1.6 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
800 kg Reibkäse	beigeben
20 g Muskatnuss	
3.0 Liter Milch	
3.0 Liter Vollrahm	mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. beigeben
10 Stück Zwiebeln	Rösten, darüber streuen
2.0 kg Apfelmus	