

# Äplermagronen mit Apfelmus

von Jonas Räber

Mengen für 40 Personen

3.2 kg Kartoffeln	Würfeln
24 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
3.2 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
1600 kg Reibkäse	beigeben
40 g Muskatnuss	
6.0 Liter Milch	
6.0 Liter Vollrahm	mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. beigeben
20 Stück Zwiebeln	Rösten, darüber streuen
4.0 kg Apfelmus	