

Äplermagronen mit Apfelmus von André Marty

Mengen für 46 Personen

1.75 kg Kartoffeln sind berechnet für 35 hungrige Menschen

2.76 kg Kartoffeln	Würfeln
96.6 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
4.6 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
23 Stück Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
4.6 dl Milch	
1.38 Liter Vollrahm	aufkochen
644 g Pfeffer	
2.76 kg Reibkäse	
6.9 kg Apfelmus	dazu servieren
11.5 EL Butter	