

Äplermagronen mit Apfelmus

von Klaus Tony

Mengen für 77 Personen

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer, Salz

3.85 kg Kartoffeln	Würfeln
46.2 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
9.24 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
3.85 kg Sprinz	
5.775 Liter Halbrahm	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen.
1.54 kg Röstzwiebeln	
11.6 kg Apfelmus	

Zubereitung ca. 2h