

Äplermagronen mit Apfelmus

von Marco R Gantenbein

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Kartoffeln	Würfeln
25 g Salz	
5.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
750 g Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
3.75 dl Milch	
375 g Sprinz	
2.5 dl Vollrahm	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen.
	Evt. noch Zwiebelringe darüber verteilen
375 g Zwiebeln	
1.0 Bund Petersilie, frische	
50 g Mehl	
1.0 kg Apfelmus	