

Äplermagronen mit Apfelmus

von Patrick Niederberger

Mengen für 26 Personen

1.56 kg Kartoffeln	Würfeln
15.6 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
3.12 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
1.3 kg Sprinz	lageweise in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen.
3.9 Liter Milch	
3.9 Liter Vollrahm	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen. Evt. noch Zwiebelringe darüber verteilen
2.6 kg Apfelmus	
1.04 kg Speckwürfeli	