

Äplermagronen mit Apfelmus von Ramon Steinmann

Mengen für 49 Personen

| | |
|---------------------------|--|
| 3.92 kg Kartoffeln | Würfeln |
| 29.4 Liter Wasser | salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen. |
| 3.92 kg Äplermagronen | hinzufügen und weichkochen, abtropfen |
| 1.96 kg Sprinz | lageweise in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen. |
| 7.35 Liter Milch | |
| 7.35 Liter Vollrahm | aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen. Evt. noch Zwiebelringe darüber verteilen |
| 4.9 kg Apfelmus | |
| 490 g Tomatensauce Napoli | |