

Äplermagronen mit Apfelmus von Quirli

Mengen für 25 Personen

2 kg Kartoffeln	Würfeln
15 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
2 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
1000 kg Käsemischung	lageweise in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen.
3.75 Liter Milch	
3.75 Liter Halbrahm	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen.
	Evt. noch Zwiebelringe darüber verteilen
2.5 kg Apfelmus	