

Äplermagronen mit Apfelmus \$

von Raymond Wiedmer

Mengen für 32 Personen

3.2 kg Kartoffeln festkochend	Würfeln
19.2 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
192 g Salz	
1.92 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
1.28 kg Reibkäse	lageweise in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen.
4.8 Liter Milch	
32 g Pfeffer	
16 g Muskatnuss	Mit Pfeffer und Muskat abschmecken
4.8 Liter Vollrahm	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen.
	Evt. noch Zwiebelringe darüber verteilen
320 g Zwiebel	
32 g Butter	
160 g Mehl	Zwiebeln mit Mehl und Butter anschwitzen
3.2 kg Apfelmus	