

Äplermagronen mit Apfelmus

von peti.ruetsche@gmail.com

Mengen für 34 Personen

3.4 kg Kartoffeln	Würfeln
85 g Salz	
17 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
2.55 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
1.275 Liter Milch	
1.27 kg Sprinz	
8.5 dl Vollrahm	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen.
	Evt. noch Zwiebelringe darüber verteilen
1.275 kg Zwiebeln	
3.4 Bund Petersilie, frische	
170 g Mehl	
3.4 kg Apfelmus	