

# Äplermagronen mit Apfelmus

von [peti.ruetsche@gmail.com](mailto:peti.ruetsche@gmail.com)

Mengen für 36 Personen

3.6 kg Kartoffeln	Würfeln
90 g Salz	
18 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
2.7 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
1.35 Liter Milch	
1.35 kg Sprinz	
9 dl Vollrahm	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen.
	Evt. noch Zwiebelringe darüber verteilen
1.35 kg Zwiebeln	
3.6 Bund Petersilie, frische	
180 g Mehl	
3.6 kg Apfelmus	