



Äplermagronen mit Apfelmus

von peti.ruetsche@gmail.com

Mengen für 45 Personen

4.5 kg Kartoffeln	Würfeln
113 g Salz	
22.5 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
3.38 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
1.688 Liter Milch	
1.69 kg Sprinz	
1.125 Liter Vollrahm	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen.
	Evt. noch Zwiebelringe darüber verteilen
1.688 kg Zwiebeln	
4.5 Bund Petersilie, frische	
225 g Mehl	
4.5 kg Apfelmus	