

Äplermagronen mit Apfelmus

von peti.ruetsche@gmail.com

Mengen für 53 Personen

5.3 kg Kartoffeln	Würfeln
133 g Salz	
26.5 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
3.97 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
1.987 Liter Milch	
1.99 kg Sprinz	
1.325 Liter Vollrahm	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen.
	Evt. noch Zwiebelringe darüber verteilen
1.987 kg Zwiebeln	
5.3 Bund Petersilie, frische	
265 g Mehl	
5.3 kg Apfelmus	