# Älplermagronen mit Apfelmus (fuer ganz genaue)

von tasulzer

Mengen für 42 Personen

ich habe mir erlaubt, hier noch die Gewuerze einzeln nachzutragen

| | |
|---|---|
| 2.1 kg Kartoffeln | Würfeln |
| 25.2 Liter Wasser | salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen. |
| 3.15 kg Älplermagronen | hinzufügen und weichkochen, abtropfen |
| 2.1 kg Reibkäse | dazugeben und vermischen |
| 2.1 kg Zwiebeln | in Scheiben schneiden und in Öl anbraten |
| 840 g Speckwürfeli | hinzufuegen und anbraten |
| 4.2 Liter Milch | |
| 2.1 Liter Vollrahm | aufkochen |
| 168 g Salz | |
| 168 g Pfeffer | wuerzen und ueber die Maggronen geben, vermischen. |
| 4.2 kg Apfelmus | dazu servieren |