

Äplermagronen mit Apfelmus (fuer ganz genaue)

von tasulzer

Mengen für 20 Personen

ich habe mir erlaubt, hier noch die Gewuerze einzeln nachzutragen

1.0 kg Kartoffeln	Würfeln
12 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
1.5 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
1.0 kg Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
400 g Speckwürfeli	hinzufuegen und anbraten
2.0 Liter Milch	
1.0 Liter Vollrahm	aufkochen
80 g Pfeffer	
1.0 kg Reibkäse	
2.0 kg Apfelmus	dazu servieren