

Äplermagronen mit Apfelmus (fuer ganz genaue)

von Linus Ackermann

Mengen für 24 Personen

ich habe mir erlaubt, hier noch die Gewuerze einzeln nachzutragen

1.2 kg Kartoffeln	Würfeln
14.4 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
1.92 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
1.2 kg Reibkäse	dazugeben und vermischen
1.2 kg Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
480 g Speckwürfeli	hinzufuegen und anbraten
2.4 Liter Milch	
1.2 Liter Vollrahm	aufkochen
96 g Salz	
96 g Pfeffer	wuerzen und ueber die Maggronen geben, vermischen.
4.8 kg Apfelmus	dazu servieren