

# Äplermagronen mit Apfelmus (fuer ganz genaue)

von Noa Torsello

Mengen für 14 Personen

ich habe mir erlaubt, hier noch die Gewuerze einzeln nachzutragen

700 g Kartoffeln	Würfeln
8.4 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
1.05 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
700 g Reibkäse	dazugeben und vermischen
700 g Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
1.4 Liter Milch	
7 dl Vollrahm	aufkochen
56 g Salz	
56 g Pfeffer	wuerzen und ueber die Magronen geben, vermischen.
1.4 kg Apfelmus	dazu servieren