

Äplermagronen mit Apfelmus (fuer ganz genaue)

von Ruth Hintermeister

Mengen für 43 Personen

ich habe mir erlaubt, hier noch die Gewuerze einzeln nachzutragen

Gewürze: Muskatnuss

2.15 kg Kartoffeln	Würfeln
25.8 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
3.22 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
2.15 kg Bergkäse	in Würfel schneiden
2.15 kg Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
4.3 Liter Milch	
2.15 dl Halbrahm	ich verwende Rama zu Kochen aufkochen
172 g Salz	
43 g Pfeffer	wuerzen und ueber die Magronen geben, vermischen.
4.3 kg Apfelmus	dazu servieren