Älplermagronen mit Apfelmus (fuer ganz genaue)

von Stefan Gmür

Mengen für 20 Personen

ich habe mir erlaubt, hier noch die Gewuerze einzeln nachzutragen

Gewürze: Muskatnuss

1.0 kg Kartoffeln	Würfeln
12 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
1.5 kg Älplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
1.0 kg Reibkäse	dazugeben und vermischen
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 Salz	
80 g Pfeffer	wuerzen und ueber die Maggronen geben, vermischen.
2.0 kg Apfelmus	dazu servieren