

# Äplermagronen mit Apfelmus Melek von Carina Ninck

Mengen für 30 Personen

|                      |  |
|----------------------|--|
| 1.5 kg Kartoffeln    | Würfeln  |
| 0.00 Liter Wasser    | salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.   |
| 3.6 kg Äplermagronen | hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen  |
| 1.2 kg Reibkäse      | dazugeben  |
| 15 Stück Cervelat    | Klein schneiden und anbraten, mit den Magronen und den Kartoffeln mischen.                             |
| 2.4 Liter Milch      |  |
| 1.5 dl Rahm          | mit Milch separat aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen |
| 1.5 kg Zwiebeln      | goldbraun rösten und begeben   |
| 4.5 kg Apfelmus      |  |
| 1.2 kg Kopfsalat     |  |
| 7.5 dl Salatsauce    |  |