Älplermagronen mit Apfelmus NS von Nina Schmitter

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss, Paprika

500 kg Kartoffeln festkochend	Würfeln
6.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
10 g Salz	
750 g Älplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
500 g Greyerzer	dazugeben und vermischen
2.0 Paare Cervelat	würfeln, dazugeben
50 g Butter	in Bratpfanne auslassen
5.0 Stück Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Butter anbraten separat servieren
1.0 Liter Vollrahm	erhitzen (nicht kochen) würzen und über die Magronen geben
1.0 kg Apfelmus	dazu servieren