

Äplermagronen mit Apfelmus NS von Nina Schmitter

Mengen für 24 Personen

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer, Paprika

1200 kg Kartoffeln festkochend	Würfeln
14.4 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
24 g Salz	
1.8 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
1.2 kg Greyerzer	dazugeben und vermischen
4.8 Paare Cervelat	würfeln, dazugeben
120 g Butter	in Bratpfanne auslassen
12 Stück Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Butter anbraten separat servieren
2.4 Liter Vollrahm	erhitzen (nicht kochen) würzen und über die Magronen geben
2.4 kg Apfelmus	dazu servieren