

Älplermagronen mit Apfelmus (Vegetarisch) by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 17 Personen

1275 kg Kartoffeln festkochend	Würfeln
10.2 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
850 g Älplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
850 g Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
850 g Sprinz	lageweise in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen.
1.7 Liter Milch	
8.5 dl Vollrahm	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen.
1.7 kg Apfelmus	dazu servieren