

Älplermagronen mit Apfelmus (Vegetarisch) by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 25 Personen

| | |
|--------------------------------|---|
| 1875 kg Kartoffeln festkochend | Würfeln |
| 15 Liter Wasser | salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen. |
| 1.25 kg Älplermagronen | hinzufügen und weichkochen, abtropfen |
| 1.25 kg Zwiebeln | in Scheiben schneiden und in Öl anbraten |
| 1.25 kg Sprinz | lageweise in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen. |
| 2.5 Liter Milch | |
| 1.25 Liter Vollrahm | aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen. |
| 2.5 kg Apfelmus | dazu servieren |