

Aelplermagronen mit Speck von murmillo

Mengen für 19 Personen

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss

1.52 kg Kartoffeln	Würfeln
11.4 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
1.52 kg Älplermagronen	hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen
760 g Reibkäse	dazugeben
1.9 Liter Milch	
9.5 dl Vollrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
1.42 kg Speckwürfeli	Speckwürfel andünsten
380 g Zwiebeln	goldbraun rösten und begeben
950 g Apfelmus	