



Aelplermagronen mit Speck

von murmillo

Mengen für 20 Personen

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss

1.6 kg Kartoffeln	Würfeln
12 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
1.6 kg Älplermagronen	hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen
800 g Reibkäse	dazugeben
2.0 Liter Milch	
1.0 Liter Vollrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
1.5 kg Speckwürfeli	Speckwürfel andünsten
400 g Zwiebeln	goldbraun rösten und begeben
1.0 kg Apfelmus	