

Aelplermagronen mit Speck von murmillo

Mengen für 21 Personen

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer

1.68 kg Kartoffeln	Würfeln
12.6 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
1.68 kg Älplermagronen	hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen
840 g Reibkäse	dazugeben
2.1 Liter Milch	
1.05 Liter Vollrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
1.58 kg Speckwürfeli	Speckwürfel andünsten
420 g Zwiebeln	goldbraun rösten und begeben
1.05 kg Apfelmus	