

Aelplermagronen mit Speck von murmillo

Mengen für 35 Personen

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss

2.8 kg Kartoffeln	Würfeln
21 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
2.8 kg Älplermagronen	hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen
1.4 kg Reibkäse	dazugeben
3.5 Liter Milch	
1.75 Liter Vollrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
2.63 kg Speckwürfeli	Speckwürfel andünsten
700 g Zwiebeln	goldbraun rösten und begeben
1.75 kg Apfelmus	