Aelplermagronen mit Speck von murmillo

Mengen für 8 Personen

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss

640 g Kartoffeln	Würfeln
4.8 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
640 g Älplermagronen	hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen
320 g Reibkäse	dazugeben
8 dl Milch	
4 dl Vollrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartofflen und Teigwaren beigeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
600 g Speckwürfeli	Speckwürfel andünsten
160 g Zwiebeln	goldbraun rösten und beigeben
400 g Apfelmus	