

# Aelplermagronen mit Speck von murmillo

Mengen für 16 Personen

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss

1.04 kg Kartoffeln	Würfeln
9.6 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
1.6 kg Älplermagronen	hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen
800 g Reibkäse	dazugeben
8 dl Milch	
8 dl Vollrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
800 g Speckwürfeli	Speckwürfel andünsten
320 g Zwiebeln	goldbraun rösten und begeben
1.2 kg Apfelmus	