

Aelplermagronen mit Speck

von murmillo

Mengen für 19 Personen

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss

1.24 kg Kartoffeln	Würfeln
11.4 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
1.9 kg Älplermagronen	hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen
950 g Reibkäse	dazugeben
9.5 dl Milch	
9.5 dl Vollrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
950 g Speckwürfeli	Speckwürfel andünsten
380 g Zwiebeln	goldbraun rösten und begeben
1.425 kg Apfelmus	
95 g Röstzwiebeln	Als Beilage zum Garnieren für den, den es Mag.