

Aelplermagronen mit Speck

von murmillo

Mengen für 50 Personen

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer

3.25 kg Kartoffeln	Würfeln
30 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
5 kg Älplermagronen	hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen
2.5 kg Reibkäse	dazugeben
2.5 Liter Milch	
2.5 Liter Vollrahm	mit Milch separat aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
2.5 kg Speckwürfeli	Speckwürfel andünsten
1.0 kg Zwiebeln	goldbraun rösten und begeben
3.75 kg Apfelmus	
250 g Röstzwiebeln	Als Beilage zum Garnieren für den, den es Mag.