

# Äplermagronen mit Speckwürfeli und Apfelmus

von Walter Bürgi

Mengen für 45 Personen

Gewürze: Muskatnuss

2.25 kg Kartoffeln	Würfeln
27 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
3.38 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
2.25 kg Reibkäse	dazugeben und vermischen
2.25 kg Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
900 g Speckwürfeli	hinzufuegen und anbraten
2.25 kg Creme fraiche Kräuter	erwärmen
180 g Salz	
45 g Pfeffer	wuerzen und ueber die Maggronen geben, vermischen.
4.5 g Creme fraiche Kräuter	
4.5 kg Apfelmus	dazu servieren