

Äplermagronen mit Speckwürfeli und Apfelmus

von Walter Bürgi

Mengen für 60 Personen

Gewürze: Muskatnuss

3 kg Kartoffeln	Würfeln
36 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
4.5 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
3 kg Reibkäse	dazugeben und vermischen
3 kg Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
1.2 kg Speckwürfeli	hinzufuegen und anbraten
3 kg Creme fraiche Kräuter	erwärmen
240 g Salz	
60 g Pfeffer	wuerzen und ueber die Maggronen geben, vermischen.
6.0 g Creme fraiche Kräuter	
6.0 kg Apfelmus	dazu servieren