

# Äplermagronen mit Speckwürfeli und Apfelmus

von Adrian Brenner

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Muskatnuss

1.0 kg Kartoffeln	Würfeln
6.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
700 g Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
500 g Reibkäse	dazugeben und vermischen
300 g Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
200 g Speckwürfeli	hinzufuegen und anbraten
2.5 dl Milch	
5 dl Vollrahm	aufkochen
40 g Salz	
10 g Pfeffer	wuerzen und ueber die Magronen geben, vermischen.
1.0 kg Apfelmus	dazu servieren