

# Äplermagronen mit Speckwürfeli und Apfelmus

von Adrian Brenner

Mengen für 18 Personen

Gewürze: Muskatnuss

1.8 kg Kartoffeln	Würfeln
10.8 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
1.26 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
900 g Reibkäse	dazugeben und vermischen
540 g Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
360 g Speckwürfeli	hinzufuegen und anbraten
4.5 dl Milch	
9 dl Vollrahm	aufkochen
72 g Salz	
18 g Pfeffer	wuerzen und ueber die Maggronen geben, vermischen.
1.8 kg Apfelmus	dazu servieren