

Äplermagronen mit Speckwürfeli und Apfelmus

von Adrian Brenner

Mengen für 26 Personen

Gewürze: Muskatnuss

2.6 kg Kartoffeln	Würfeln
15.6 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
1.82 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
1.3 kg Reibkäse	dazugeben und vermischen
780 g Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
520 g Speckwürfeli	hinzufuegen und anbraten
6.5 dl Milch	
1.3 Liter Vollrahm	aufkochen
104 g Salz	
26 g Pfeffer	wuerzen und ueber die Magronen geben, vermischen.
2.6 kg Apfelmus	dazu servieren