

# Äplermagronen mit Speckwürfeli und Apfelmus klein

von Walter Bürgi

Mengen für 55 Personen

Menge um ca. 1/3 reduziert

Gewürze: Muskatnuss

1.92 kg Kartoffeln	Würfeln
22 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
2.75 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
1.92 kg Reibkäse	dazugeben und vermischen
1.92 kg Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
825 g Speckwürfeli	hinzufuegen und anbraten
1.92 kg Crème fraiche	erwärmen
138 g Salz	
38.5 g Pfeffer	wuerzen und ueber die Maggronen geben, vermischen.
3.575 kg Apfelmus	dazu servieren