Älplermagronen mit Zwiebeln von DIEküche

Mengen für 22 Personen

Älplermagronen mit richtigem Verhältnis von Magronen/Kartoffeln

Gewürze: Muskatnuss, Salz, Pfeffer

1.32 kg Kartoffeln festkochend	waschen, schälen, abspülen und in gleichmässige Stücke schneiden
11 Liter Wasser	salzen (2.5 EL), aufkochen und Kartoffeln hinzufügen
2.2 kg Älplermagronen	hinzufügen und knapp weichkochen, abtropfen
1.32 Liter Milch	
1.76 Liter Vollrahm	
880 g Sprinz	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen. Sorgfältig mischen.
4.4 EL Butter	in Bratpfanne erhitzen
8.8 Stück Zwiebeln	in Streifen Schneiden, zugeben, hellbraun rösten

150g schinken würfeli oder evtl. Reibkäse