

Äplermagronen mit Zwiebeln von DIEküche

Mengen für 50 Personen

Äplermagronen mit richtigem Verhältnis von Magronen/Kartoffeln

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss, Salz

3.0 kg Kartoffeln festkochend	waschen, schälen, abspülen und in gleichmässige Stücke schneiden
25 Liter Wasser	salzen (2.5 EL), aufkochen und Kartoffeln hinzufügen
5.0 kg Äplermagronen	hinzufügen und knapp weichkochen, abtropfen
3 Liter Milch	
4 Liter Vollrahm	
2 kg Sprinz	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen. Sorgfältig mischen.
10 EL Butter	in Bratpfanne erhitzen
20 Stück Zwiebeln	in Streifen schneiden, zugeben, hellbraun rösten

150g schinken würfeli oder evtl. Reibkäse