Älplermagronen und Apfelmus (mit separaten Speckwürfeli) von Madeleine Kindermann

Mengen für 31 Personen

Gewürze: Muskatnuss

3.1 kg Kartoffeln	Würfeln
18.6 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
2.17 kg Älplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
1.55 kg Reibkäse	dazugeben und vermischen
930 g Zwiebel	in Scheiben schneiden, in Öl anbraten und hinzufügen
620 g Speckwürfeli	separate anbraten damit nicht Vegis die Würfel später dazufügen können
7.75 dl Milch	
1.55 Liter Vollrahm	aufkochen
124 g Salz	
31 g Pfeffer	wuerzen und ueber die Maggronen geben, vermischen.
3.1 kg Apfelmus	dazu servieren