

Äplermagroneneintopf mit Speck von Kiwi

Mengen für 40 Personen

Auch Hindersi-Äplermagronen genannt

1.5 kg Speckwürfeli	glasig braten
10 Stück Zwiebeln	
12 Stück Knoblauchzehen	mitdünsten
2.4 kg Kartoffeln	schälen, in kleine Stücke schneiden, kurz mitdünsten
4.8 kg Äplermagronen	zugeben
28 Stück Bouillonwürfel	
12.8 Liter Wasser	ablöschen, bis alle Zutaten schön mit Flüssigkeit gedeckt sind Ein wenig Wasser zurückbehalten. Köcheln lassen und ab und zu umrühren, damit nichts anbrennt. wenn nötig, Wasser nachgiessen. Nach ca. 15 Min sollte es gar sein und das Bouillon mehr oder weniger aufgesogen.
3.2 Liter Rahm	
1.2 kg Reibkäse	zugeben
6.0 kg Apfelmus	