

# Äplermagroneneintopf mit Speck von Kiwi

Mengen für 80 Personen

Auch Hindersi-Äplermagronen genannt

3 kg Speckwürfeli	glasig braten
20 Stück Zwiebeln	
24 Stück Knoblauchzehen	mitdünsten
4.8 kg Kartoffeln	schälen, in kleine Stücke schneiden, kurz mitdünsten
9.6 kg Äplermagronen	zugeben
56 Stück Bouillonwürfel	
25.6 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.
6.4 Liter Rahm	
2.4 kg Reibkäse	zugeben
12 kg Apfelmus	