

Äplermagroneneintopf mit Speck von Tabea Reichenbach

Mengen für 50 Personen

Auch Hindersi-Äplermagronen genannt

| | |
|-------------------------|---|
| 1.75 kg Speckwürfeli | glasig braten |
| 12.5 Stück Zwiebeln | |
| 15 Stück Knoblauchzehen | mitdünsten |
| 2.0 kg Kartoffeln | schälen, in kleine Stücke schneiden, kurz mitdünsten |
| 4.0 kg Äplermagronen | zugeben |
| 350 g Bouillion | pro 10g ein Würfel gerechnet |
| 16 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. |
| 4.0 Liter Halbrahm | |
| 1.5 kg Reibkäse | zugeben |
| 4.0 kg Apfelmus | |
| 7.5 Stück Salat | |