

Älplermagroneneintopf mit Speck, Apfelmus und Salat

von Tabea Reichenbach

Mengen für 50 Personen

Auch Hindersi-Älplermagronen 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 Älplermagronen	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	
5.0 Stück Salat	
5.0 dl Salatsauce	