

Äplermakkaroni

von Severin Studer

Mengen für 50 Personen

25 Liter Wasser	aufkochen
150 g Salz	2.5 EL pro 10 Personen
5.0 kg Kartoffeln festkochend	waschen, schälen, abspülen, in gleichmässige Stücke schneiden, zugeben
3.25 kg Äplermagronen	beifügen, auf kleiner Stufe kochen, Kochzeit 10-15min., gut abtropfen
1.25 Liter Milch	aufkochen
2 Liter Rahm	aufkochen
1.5 kg Reibkäse	aufkochen
5.0 TL Salz	würzen
15 g Pfeffer	wenig, würzen
15 g Muskatnuss	würzen
	danach alles zusammen mischen (Kartoffeln und Magronen beifügen, sorgfältig mischen, erwärmen)
12.5 Stück Cervelat	schneiden, gemeinsam mit den anderen Zutaten mischen
500 g Reibkäse	ev. Reibkäse lageweise mit den Äplermagronen anrichten
35 Stück Zwiebeln	in Streifen schneiden, zugeben, hellbraun rösten, über die angerichteten Äplermagronen verteilen
5.0 kg Apfelmus	