

Älplermagroneneintopf mit Speck, Apfelmus und Salat

von Tabea Reichenbach

Mengen für 10 Personen

Auch Hindersi-Älplermagronen genannt

350 g Speckwürfeli	glasig braten
2.5 Stück Zwiebeln	
3.0 Stück Knoblauchzehen	mitdünsten
400 g Kartoffeln	schälen, in kleine Stücke schneiden, kurz mitdünsten
800 g Älplermagronen	zugeben
70 g Bouillion	pro 10g ein Würfel gerechnet
3.2 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.
8 dl Halbrahm	
300 g Reibkäse	zugeben
800 g Apfelmus	
1.0 Stück Salat	
1.0 dl Salatsauce	