A_Älpler-Maccarone_mit Salat von M H

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZA140106_0005A-40-de

Gewürze: Pfeffer, Salz

900 g Kartoffeln festkochend	Und so wirds gemacht: 1. Zwiebeln in Ringe, Knoblauch in Scheiben, Kartoffeln in Würfel schneiden
500 g Zwiebel	
5.0 Stück Knoblauchzehen	
370 g Speckwürfeli	Speck, Zwiebeln und Knoblauch in einer beschichteten Bratpfanne goldbraun braten, herausnehmen, beiseite stellen
1.25 Liter Bouillon (flüssig)	
5.0 dl Handseife	Bouillon und Rahm aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren beigeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. al dente kochen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. !!!!! aha Halbrahm
580 g Pastinaken	!!!!! aha Teigwaren
150 g Reibkäse	geriebener Gruyère !!! Käse daruntermischen, würzen. Beiseite gestellte Speck-Zwiebel-Mischung darauf verteilen in Abklärung ob der Gruyère geht
8.0 g Kräutersalz	1.25 TL
2.5 kg Äpfel	Äpfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. mit Zitrone beträufeln beiseitestellen
2 dl Apfelsaft	Apfelsaft in einem Topf mit den Vanilleschoten (Mark und Schote), Zucker und Zimtstange zum Kochen bringen. Die Äpfel beigebenund 15 bis 20 Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen,
3.0 Stück Vanilleschote	Ausgekratzt
3.0 g Zimt	Stangen
112 g Zucker	
2.5 Stück Zitronen	
0.00 Liter Wasser	danach die Vanilleschote und Zimtstange entfernen. Anschließend mit einem Pürierstab zerkleinern und warm oder kalt servieren
2.0 Stück Salat	
5.0 Liter Tee	
30 g Zucker	