

# Älpermagronen

von Stefan Knipp

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Muskatnuss, Pfeffer

5.0 Liter Wasser	aufkochen
50 g Salz	würzen
1.0 kg Kartoffeln	waschen, schälen, abspülen, in gleichmässige Stücke schneiden, zugeben
650 g Älpermagronen	beifügen auf kleiner Stufe kochen Kochzeit: 10 - 15 min. gut abtropfen
400 g Fleischkäse	anbraten und zum Rest dazugeben
2.5 Liter Milch	
2.5 Liter Rahm	
400 g Reibkäse	aufkochen
600 g Apfelmus	
200 g Zwiebeln	im Butter rösten