



Älpermagronen

von Ladina Eppisser

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskatnuss

| | |
|---------------------|---|
| 5.0 Liter Wasser | aufkochen |
| 10 TL Salz | würzen |
| 1.0 kg Kartoffeln | waschen, schälen, abspülen, in gleichmässige Stücke schneiden, zugeben |
| 700 g Älpermagronen | beifügen auf kleiner Stufe kochen Kochzeit: 10 - 15 min. gut abtropfen |
| 400 g Fleischkäse | anbraten und zum Rest dazugeben |
| 400 g Reibkäse | aufkochen |
| 1.5 TL Salz | |
| 1.0 g Pfeffer | |
| 600 g Apfelmus | |
| 1.0 kg Bratbutter | erhitzen |
| 500 g Zwiebeln | im Butter rösten |