Älpermagronen one pot von René Wohlgensinger

Mengen für 23 Personen

Richtig gute Älpler in einem Topf. Sehr praktisch, vor allem für Kochen auf dem Feuer.

Quelle: https://fooby.ch/de/rezepte/12476/aelpler-one-pot?startAuto1=4&menge=10

Tags: schnell, Einfach

Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskatnuss

1.5 kg Älplermagronen	
2.875 kg Kartoffeln festkochend	in ca. 1 cm grossen Würfeli
345 g Äpfel	in Würfeln
690 g Speck	in Streifen
460 g Zwiebel	hacken
1.15 Liter Vollrahm	
3.45 Liter Bouillon (flüssig)	
345 g Käsemischung	(Gratinkäse)
173 g Röstzwiebeln	

Teigwaren und alle Zutaten bis und mit Bouillon in eine grosse Pfanne geben, mischen, aufkochen. Offen unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. kochen, bis die Teigwaren al dente sind.
Käse daruntermischen, würzen, Röstzwiebeln darauf verteilen.