Älplermagrone von Roman Braun

Mengen für 10 Personen

Tags: günstig, Einfach

5.0 Liter Wasser	aufkochen
10 TL Salz	4 TL= 1EL, würzen
1.0 kg Kartoffeln festkochend	waschen, schälen, abspülen, in gleichmässiger Stücke schneiden, zugeben
750 g Älplermagronen	beifügen Auf kleiner Stufe kochen Kochzeit 10-15min Gut abtropfen
2.5 dl Milch	
3.75 dl Rahm	
313 g Reibkäse	aufkochen
1.25 TL Salz	
1.0 g Pfeffer	
1.0 g Muskatnuss	würzen Kartoffeln und Magronen beifügen sorgfältig mischen, erwärmen
100 g Reibkäse	dazu anrichten
1.0 g Bratbutter	erhitzen
400 g Zwiebel	in Streifen schneiden, zugeben, hellbraun rösten Unter die Älpermagronen verteilen
750 g Apfelmus	dazustellen