Älplermagronen

von toni.mueller11@gmail.com

Mengen für 10 Personen

5.0 Stück Zwiebeln	in Ringe schneiden
5.0 Stück Knoblauchzehen	in Scheiben schneiden
200 g Speckwürfeli	Alle Zutaten goldbraun anbraten beiseite stellen
600 g Kartoffeln festkochend	in Würfel schneiden
1.0 kg kleine Maccaroni	
1.25 Liter Bouillon (flüssig)	
250 g Greyerzer	untermischen mit Salz und Pfeffer würzen beiseite gestellte Speck-Zwiebel-Mischung darauf verteilen
1.5 kg Apfelmus	
5.0 dl Halbrahm	mit der Bouillon aufkochen Kartoffeln und Teigwaren beigeben zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 min al dente kochen bis die Flüssigkeit aufgesogen wurde.