



Äplermagronen

von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

150 g Zwiebel	schälen, halbieren und in feine Halbmonde schneiden 2-3Stk/10Port
2 cl Öl	erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten auf die Seite stellen
500 g Speckwürfel	goldbraun braten auf die Seite stellen
1.25 Liter Bouillon (flüssig)	Bouillon aufkochen
1.0 kg Kartoffeln	schälen, in 2cm grosse Stücke schneiden
625 g Äplermagronen	Kartoffeln und Teigwaren ca 10min in der Bouillon kochen bis al dente sind
400 g Käsemischung	
5.0 dl Vollrahm	Käse und Rahm zusammen langsam erwärmen (nicht zu heiss) bis Käse geschmolzen ist
1.0 g Pfeffer	
1.0 g Muskatnuss	würzen
	ALLES ZUSAMMEN in einer Pfanne und mischen / für Vegi's Portionen ohne Speckwürfel!
200 g Zwiebel	3-4Stk/10Port. schälen und in Ringe schneiden
100 g Weissmehl	
1.0 g Pfeffer	
70 g Bratbutter	Bratbutter in einer Pfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Zwiebeln unter gelegentlichem wenden ca 5 min hellbraun rösten Auf Haushaltpapier abtropfen lassen
3.0 g Salz	3/4 TL /100grMehl Mehl und Salz mischen, Zwiebelringe darin gut wenden, bis Zwiebeln mit Gewürzmehl überzogen sind