

# Aelplermagronen

von Tobias Hinderling

Mengen für 10 Personen

|                      |  |
|----------------------|--|
| 800 g Süsskartoffeln | Würfeln  |
| 6.0 Liter Wasser     | salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.   |
| 800 g Älplermagronen | hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen  |
| 400 g Sprinz         | dazugeben  |
| 1.0 Liter Milch      |  |
| 5 dl Vollrahm        | mit Milch separat aufkochen,<br>Kartoffeln und Teigwaren begeben,<br>mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen |
| 200 g Zwiebeln       | goldbraun rösten und in einer separaten Schüssel bereitstellen   |
| 500 g Apfelmus       |  |
| 200 g Speckwürfeli   | anbraten und in einer separaten schüssel bereitstellen   |