Älplermagronen

von Christoph Thomet

Mengen für 10 Personen

800 g Kartoffeln	Würfeln
6.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
900 g Älplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
400 g Sprinz	lageweise in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen.
7 dl Milch	
5 dl Halbrahm	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen. Evt. noch Zwiebelringe darüber verteilen