



Älplermagronen

von gelöschter Benutzer

Mengen für 10 Personen

2.5 Stück Zwiebeln	anbraten, beiseite legen
750 g Älplermagronen	
500 g Kartoffeln	in Würfeln
2.5 g Äpfel	in Würfeln
5.0 dl Rahm	
1.5 Liter Bouillon (flüssig)	alles in eine Pfanne geben, aufkochen Kochzeit ca. 8 Min.
150 g Reibkäse	dazustellen
1.0 kg Apfelmus	dazustellen

Teigwaren und alle Zutaten bis und mit Bouillon in eine grosse Pfanne geben, mischen, aufkochen. Offen unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. kochen, bis die Teigwaren al dente sind.