

Lagerkochbuch.ch



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.