

Äplermagronen

von Monika Steinmann

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer

5.0 Stück Zwiebeln	In Ringe schneiden
5.0 Stück Knoblauchzehen	
1.0 kg Kartoffeln	in Würfel schneiden
375 g Speckwürfeli	Speck, Knoblauch, Zwiebeln in einer Bratpfanne goldbraun braten, beiseite stellen
1.25 Liter Bouillon (flüssig)	
5.0 dl Halbrahm	Bouillon und Rahm aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. al dente kochen, bis Flüssigkeit aufgesogen ist.
625 g Äplermagronen	
150 g Reibkäse	geriebener Gruyere. Käse daruntermischen, würzen. Beiseite gestellte SpeckZwiebelMischung darauf verteilen oder separat daneben
	Für Vegis ohne SpeckZwiebelMischung
2.0 kg Apfelmus	dazu servieren