



Älplermagronen

von kochernicolas0@gmail.com

Mengen für 10 Personen

10,5 kg festkochende Kartoffeln, in ca. 1 cm grossen Würfeln

4,4 kg Teigwaren mit einer Kochdauer von ca. 7-10 Minuten, z.B. Magronen oder Hörnli

4,4 kg Reibkäse

1,75 l Vollrahm

Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss

Apfelmus:

10,5 kg Äpfel, z.B. Boskoop, geschält, in Stücken

1,75 l Apfelsaft

35 - 53 EL Zucker

18 Zimtstange

Zwiebelschwitze:

35 Zwiebeln, in Ringen

17½ - 35 EL Mehl

Bratbutter oder Bratcrème

1. Apfelmus: Alle Zutaten aufkochen. Äpfel zugedeckt 10-15 Minuten weich kochen.
2. Kartoffeln und Teigwaren zusammen in reichlich Salzwasser garen. Abgiessen und abtropfen lassen. Lagenweise mit dem Käse zurück in die heisse Pfanne oder in eine vorgewärmte Form geben.
3. Rahm würzen und über die Teigwaren giessen.
4. Zwiebelschwitze: Zwiebelringe im Mehl wenden. In der heissen Bratbutter knusprig backen. Über die Teigwaren verteilen und heiss servieren.