

Äplermagronen

von Linda Egger

Mengen für 10 Personen

Quelle: Tiptopf

5.0 Liter Wasser	aufkochen
25 g Salz	würzen
1.0 kg Kartoffeln	waschen, schälen, abspülen, in gleichmässige Stücke schneiden, zugeben
625 g Äplermagronen	beifügen auf kleiner Stufe 10-15min kochen gut abtropfen
2.5 dl Milch	
4.5 dl Rahm	in Pfanne geben, aufkochen
310 g Reibkäse	beifügen
1.5 TL Salz	
2.0 g Pfeffer	
1.0 g Muskatnuss	würzen Kartoffeln und Magronen zugeben, sorgfältig mischen, erwärmen
100 g Reibkäse	evtl. lagenweise mit den Äplermagronen anrichten
75 g Bratbutter	Zwiebelschwitze: erhitzen
400 g Zwiebeln	in feine Streifen schneiden, beifügen, auf mittlerer Stufe hellbraun rösten
1.8 kg Apfelmus	dazu servieren