

Äplermagronen Hindersi von soi

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.landwirtschaft.ch/ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/recipe/show/aelplermagronen-hindersi/>

40 g Bratbutter

2.5 Stück Zwiebeln

1.25 kg Äplermagronen

80 g Bouillion

500 g Kartoffeln festkochend

500 g Bergkäse

5.0 dl Rahm

700 g Apfelmus

1. Zwiebel hacken, mit Butter in grosse Pfanne geben, dünsten bis die Zwiebel braun ist
2. Kartoffeln schälen in kleine Würfel schneiden, zur Zwiebel geben
3. Magronen oben draufgeben
4. Wasser dazugeben, bis alles mit der Flüssigkeit bedeckt ist
5. Mit Bouillon rassig würzen
6. Wasser einkochen lassen
7. Käse und Rahm darunter rühren, servieren