# Älplermagronen Hindersi von soi

Mengen für 10 Personen

Vorsicht, dass der Topf nicht zu hoch gefüllt wird und so nicht mehr gut gerührt werden kann. Sonst brennt es leicht an.

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

| | |
|---|---|
| 40 g | Bratbutter |
| 250 g | Zwiebel |
| 1.25 kg | Älplermagronen |
| 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