

Äplermagronen hindersi von Samuel Stöckli

Mengen für 10 Personen

Das hindersi (rückwärts) kochen hat, einem Aeppler vom Melchtal zufolge, den einfachen Grund, dass man auf der Alp nur ein Kessi auf dem Feuer habe und so den Segnungen der modernen Küche mit Pfannen, Töpfen und Gratinöfen entsagen müsse. Und es gibt weniger zum abwaschen.

Quelle: <https://lamiacucina.blog/2013/04/02/aelplermagronen-hindersi/>

Tags: Vegetarisch, Laktosefrei

Gewürze: Pfeffer, Salz

Ausrüstung: feine Raffel (Äpfel. Käse..)

4.0 Stück Zwiebeln	klein schneiden, andünsten bis gleichmässig dunkelbraun
800 g Kartoffeln festkochend	klein würfeln, dazugeben und andünsten
800 g Äplermagronen	Kernser Aeppler Magronen! Zusammen mit Zwiebeln und Kartoffeln andünsten
1.6 Liter Bouillon (flüssig)	damit ablöschen, danach ordentlich salzen Deckel zu und gelegentlich Rühren nach gut 12 Minuten sollten die Kartoffeln gar und die Flüssigkeit komplett absorbiert sein
5.0 dl Rahm	Vor diesem Schritt: Teil für Lakos rausnehmen und mit laktosefreiem Rahm weiterfahren. dazugeben und nochmals aufköcheln lassen
1.0 Prise Salz	Abschmecken
1.0 g Pfeffer	Abschmecken
700 g Apfelmus	dazu servieren
200 g Röstzwiebeln	dazu servieren
500 g Sprinz	geriebenen Käse unterheben wenn er geschmolzen ist, die Pfanne vom Herd ziehen und kurz stehen lassen