

Äplermagronen Mikesch von Rahel Bürgi

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/13040/>

Gewürze: Pfeffer

200 g Specktranchen	Rohess-Speck in Streifen
400 g Zwiebel	in Ringen
5.0 Stück Knoblauchzehen	in Scheiben alles zusammen goldbraun braten und zur Seite stellen
1.2 Liter Milch	
5 dl Rahm	
35 g Kräutersalz	7 TL begeben und heiss werden lassen
900 g Kartoffeln festkochend	1cm grosse Würfel
600 g Äplermagronen	begeben, aufkochen, Hitze reduzieren und unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze 10min al dente kochen bis nur noch wenig Flüssigkeit vorhanden ist.
250 g Reibkäse	darunter mischen und servieren
1.5 kg Apfelmus	