

# Äplermagronen mit Apfelmus

von [simon.eggenschwiler@gmail.com](mailto:simon.eggenschwiler@gmail.com)

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Muskatnuss, Pfeffer

2.5 Stück Knoblauchzehen	Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden
1.75 Liter Bouillon (flüssig)	Wasser aufkochen und Bouillon einrühren 1L Bouillon = 1 Bouillonwürfel oder 1 EL Bouillonpulver
5.0 dl Halbrahm	
2.5 EL Butter	In einer grossen Pfanne den Knoblauch in Butter andünsten. Bouillon, Rahm und Kartoffeln beifügen und alles aufkochen. Mit Pfeffer und Muskat würzen. Zugedeckt auf kleiner Stufe kochen lassen, zwischendurch umrühren.
800 g Äplermagronen	Die Magronen beifügen und ohne Deckel alles weich kochen.
200 g Sprinz	Zuletzt den Käse unter die Äplermagronen mischen, wenn nötig noch etwas Flüssigkeit nachgeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5.0 Stück Zwiebeln	Zwiebeln schälen, Ringe schneiden und in einer Bratpfanne mit etwas Öl anbraten bis sie etwas braun sind. Anschliessend sie auf ein Backblech legen mit etwas Mehl bestäuben und bei 200 °C Heißluft im Backofen ca. 15 - 20 Minuten rösten und bei ausgeschaltetem Ofen trocknen lassen. Immer wieder nachsehen, damit sie nicht verbrennen.
400 g Schinken	in kleine Stücke schneiden Bei vegetarischer Variante dazu aufstellen ansonsten direkt hineinmischen
1.5 kg Apfelmus	Aus der Dose. Separat servieren.