

Äplermagronen mit Apfelmus \$

von Raymond Wiedmer

Mengen für 10 Personen

| | |
|-------------------------------|---|
| 1.0 kg Kartoffeln festkochend | Würfeln |
| 6.0 Liter Wasser | salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen. |
| 60 g Salz | |
| 600 g Äplermagronen | hinzufügen und weichkochen, abtropfen |
| 400 g Reibkäse | lageweise in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen. |
| 1.5 Liter Milch | |
| 10 g Pfeffer | |
| 5.0 g Muskatnuss | Mit Pfeffer und Muskat abschmecken |
| 1.5 Liter Vollrahm | aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen. |
| | Evt. noch Zwiebelringe darüber verteilen |
| 100 g Zwiebel | |
| 10 g Butter | |
| 50 g Mehl | Zwiebeln mit Mehl und Butter anschwitzen |
| 1.0 kg Apfelmus | |