

# Äplermagronen mit Apfelmus (fuer ganz genaue)

von Ruth Hintermeister

Mengen für 10 Personen

ich habe mir erlaubt, hier noch die Gewuerze einzeln nachzutragen

Gewürze: Muskatnuss

500 g Kartoffeln	Würfeln
6.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
750 g Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
500 g Bergkäse	in Würfel schneiden
500 g Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
1.0 Liter Milch	
5 cl Halbrahm	ich verwende Rama zu Kochen aufkochen
40 g Salz	
10 g Pfeffer	wuerzen und ueber die Magronen geben, vermischen.
1.0 kg Apfelmus	dazu servieren