

# Äplermagronen mit Apfelmus (fuer ganz genaue)

von Stefan Gmür

Mengen für 4 Personen

ich habe mir erlaubt, hier noch die Gewuerze einzeln nachzutragen

Gewürze: Muskatnuss

200 g Kartoffeln	Würfeln
2.4 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
300 g Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
200 g Reibkäse	dazugeben und vermischen
200 g Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
80 g Speckwürfeli	hinzufuegen und anbraten
4 dl Milch	
2 dl Vollrahm	aufkochen
16 g Salz	
16 g Pfeffer	wuerzen und ueber die Maggronen geben, vermischen.
400 g Apfelmus	dazu servieren