

Äplermagronen mit Apfelmus Rigi von Thomas Andermatt

Mengen für 10 Personen

Gesamtdauer ca. 40 Minuten

Zubereitung: ca. 40 Minuten

800 g Kartoffeln festkochend	fest kochende Kartoffeln, gerüstet, in ca. 1 - 2 cm grossen Würfeln schneiden.
6.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
800 g Äplermagronen	Penne, Makkaroni, Magronen hinzufügen und weichkochen, abtropfen. Bei Teigwaren mit kürzerer Kochdauer die Kartoffelwürfel erst einige Minuten alleine garen, dann Teigwaren begeben.
400 g Sprinz	Lagenweise mit dem 2/3 des Reibkäses in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen.
1.0 Liter Milch	
5 dl Vollrahm	Milch und Rahm aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und ein Drittel vom Käse einrühren bis er leicht geschmolzen ist und eine schöne Käsesauce entstanden ist. und über die Magronen verteilen. Zugedeckt im auf 80°C vorgeheizten Ofen warm stellen.
250 g Zwiebeln	5 Stück mittlere Zwiebeln (ca. 50 g). In Scheiben schneiden. Zwiebelringe im Mehl wenden. In der heissen Bratbutter/Bratöl knusprig backen. Über die Magronen verteilen und heiss servieren.
1.0 kg Apfelmus	