

# Äplermagronen mit Apfelmus (SD) von Roger Lüchinger

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Muskatnuss, Salz, Pfeffer

|                      |                                                                                     |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 600 g Kartoffeln     | Würfeln                                                                             |
| 6.0 Liter Wasser     | salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.                                        |
| 1.5 kg Äplermagronen | hinzufügen und weichkochen, abtropfen                                               |
| 500 g Greyerzer      | lageweise in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen.                      |
| 1.5 Liter Milch      |                                                                                     |
| 2.5 dl Vollrahm      | aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen. |
|                      | Evt. noch Zwiebelringe darüber verteilen                                            |
| 50 g Bouillion       |                                                                                     |
| 400 g Specktranchen  |                                                                                     |
| 5.0 Stück Zwiebeln   |                                                                                     |
| 400 g Apfelmus       |                                                                                     |