

Äplermagronen mit Apfelmus (SD) von Roger Lüchinger

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskatnuss

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	