



Äplermagronen mit Apfelmus (Thilo2) von Thilo2

Mengen für 10 Personen

| | |
|---------------------|--|
| 800 g Kartoffeln | in mundgerechte Stücke schneiden |
| 6.0 Liter Wasser | salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen. |
| 800 g Äplermagronen | hinzufügen und weichkochen, abtropfen. Für glutenfreie Variante 1 Portion glutenfreie Teigwaren oder nur Kartoffeln beiseite stellen. |
| 400 kg Reibkäse | Greyerzer, Sbrinz oder Alpkäse verwenden lageweise in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen. Ggf. laktosefreie Käsevariante 1 Portion |
| 1.5 Liter Milch | zusätzlich laktosefreie Milch/Rahm für 1 Portion |
| 1.5 Liter Vollrahm | aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen giessen. |
| 150 g Zwiebel | in Ringe / Streifen schneiden, im Mehl wenden und anbraten. Separat dazu servieren. |
| 50 g Mehl | |
| 1.0 kg Apfelmus | dazu servieren |