Älplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln

von Pascal Gaull

Mengen für 10 Personen

800 g Kartoffeln	Würfeln
6.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
800 g Älplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
400 g Sprinz	lageweise in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen.
1.5 Liter Milch	
1.5 Liter Vollrahm	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen. Evt. noch Zwiebelringe darüber verteilen
1.0 kg Apfelmus	
4.0 Stück Zwiebeln	Zwiebeln in Ringe schneiden und in Mehl wenden, dann in Butter knusprig braten. Als Röstzwiebeln servieren.
500 g Butter	
200 g Mehl	
20 g Muskatnuss	In Rahm und Milch mischen
4.0 Stück Knoblauchzehen	
1.25 TL Salz	Zum Schluss würzen