

# Äplermagronen mit Apfelmus zum abchochee von

Nathalie Lienhard

Mengen für 10 Personen

800 g Kartoffeln	Würfeln
1.25 Liter Bouillon (flüssig)	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
800 g Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
200 g Sprinz	
1.0 Stück Zwiebeln	
5.0 dl Halbrahm	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen.
	Evt. noch Zwiebelringe darüber verteilen
1.0 kg Apfelmus	