Älplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus (einfache Version) von Pius Sieber

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://fooby.ch/de/rezepte/12476/aelpler-one-pot?startAuto1=0&menge=14

Tags: Einfach, schnell, Für Zeltlager

Gewürze: Muskatnuss, Salz, Pfeffer

1.0 kg Älplermagronen	
700 g Kartoffeln festkochend	in Würfel
250 g Frühlingszwiebeln	mit dem Grün, in feinen Ringen
7.0 dl Vollrahm	
2.0 Liter Bouillon (flüssig)	Teigwaren und alle Zutaten bis und mit Bouillon in eine grosse Pfanne geben, mischen, aufkochen. Offen unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. kochen, bis die Teigwaren al dente sind.
250 g Reibkäse	Käse daruntermischen, würzen
400 g Zwiebel	Röstzwiebeln: Zwiebeln in Ringe schneiden
4.0 EL Mehl	In Mehl wenden
200 g Butter	Soviel Butter, dass die Zwiebeln darin schwimmen können. Zwiebeln in Butter rösten (nicht zu heiss). Bei zu wenig Butter werden sie schwarz. Die Röstzwiebeln auch nicht mit einem Kochlöffel nur rühren, sondern lieber mit 2 Gabeln wenden. Geröstete Zwiebeln auf einem Küchentuch abtropfen und dann erkalten lassen.
1.0 kg Apfelmus	dazu servieren