



Äplermagronen mit Speckwürfeli und Apfelmus

von Walter Bürgi

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Muskatnuss

500 g Kartoffeln	Würfeln
6.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
750 g Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
500 g Reibkäse	dazugeben und vermischen
500 g Zwiebeln	in Scheiben schneiden und in Öl anbraten
200 g Speckwürfeli	hinzufügen und anbraten
500 g Creme fraiche Kräuter	erwärmen
40 g Salz	
10 g Pfeffer	wuerzen und ueber die Magronen geben, vermischen.
1.0 g Creme fraiche Kräuter	
1.0 kg Apfelmus	dazu servieren