



Lagerkochbuch.ch

Älplermagronen mit Zwiebelringen und Apfelmus

von Oliver Strüby

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
250 g Zwiebel	Ringe schneiden und im Butter rösten
20 g Butter	
1.0 kg Apfelmus	