Älplermagronen mit Zwiebelschwitze und Apfelmus von Sibylle Lüthi

Mengen für 10 Personen

nach Rezept aus "Das grosse Betty Bossi Kochbuch", S. 262

Quelle: nach Rezept aus "Das grosse Betty Bossi Kochbuch", S. 262

2.0 EL Butter	in Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren
6.0 Stück Zwiebeln	in feinen Schnitzen, hellbraun braten
3.0 dl Bouillon (flüssig)	(oder nach Bedarf) dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, etwas einköcheln
4.5 g Maisstärke/Maizena	(1/2 El pro 10 Personen) einrühren und aufkochen Zwiebelschwitze zur Seite stellen.
1.0 Liter Halbrahm	
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	
800 g Kartoffeln	in ca. 1 cm grossen Würfeln
800 g Älplermagronen	mit Kartoffeln in Rahm und Bouillon aufkochen, bis Teigwaren und Kartoffeln aldente/weich sind.
250 g Greyerzer	darunter rühren. Zwiebelschwitze darunter mischen.
1.0 kg Apfelmus	dazu aufstellen