Älplermagronen Spezial mit Apfelmus inkl. Veganer Variante von Esther F

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://migusto.migros.ch/de/rezepte/aelplermagronen

1.0 kg Kartoffeln	schälen und Würfeln
7.5 Liter Wasser	Kartoffeln in viel Salzwasser 5 min kochen.
625 g Älplermagronen	hinzufügen 8-10 min. weichkochen, abgiessen, abtropfen. Zurück in die Pfanne geben.
2.5 dl Bouillon (flüssig)	
5.0 Liter Vollrahm	Bei Milcheiweiss- und Laktoseintoleranz: Veganer Rahm
250 g Sprinz	Bei Milcheiweiss- und Laktoseintoleranz: Käse separat auftischen. Käse in Würfel schneiden und mit Rahm und Bouillon zu den Teigwaren und Kartoffeln geben. Bei 100 Grad im Ofen zugedeckt ca. 5-7 min stehen lassen, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Pfeffer & Salz abschmecken.
1.0 kg Apfelmus	