



Älplermagronen über dem Feuer

von peti.ruetsche@...

Mengen für 19 Personen

Tags: Für Zeltlager

1.19 kg Älplermagronen
1.9 kg Kartoffeln festkochend
2.375 Liter Bouillon (flüssig)
9.5 dl Halbrahm
285 g Greyerzer
190 g Speckwürfeli
190 g Zwiebel

Speckwürfeli und Zwiebeln andünsten.

Ablöschen mit Bouillon und Rahm -> aufkochen.

Kartoffeln dazugeben und rund 10 min kochen.

Teigwaren dazugeben und al dente kochen (oder so, wie man es mag) und bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist.

Käse daruntermischen und würzen mit Salz und Pfeffer.

Dazu passt:

Zwiebelschweize darüber und Apfelmus daneben