

Äplermagroneneintopf mit Speck von Kiwi

Mengen für 10 Personen

Auch Hindersi-Äplermagronen genannt

375 g Speckwürfeli	glasig braten
2.5 Stück Zwiebeln	
3.0 Stück Knoblauchzehen	mitdünsten
600 g Kartoffeln	schälen, in kleine Stücke schneiden, kurz mitdünsten
1.2 kg Äplermagronen	zugeben
7.0 Stück Bouillonwürfel	
3.2 Liter Wasser	ablöschen, bis alle Zutaten schön mit Flüssigkeit gedeckt sind Ein wenig Wasser zurückbehalten. Köcheln lassen und ab und zu umrühren, damit nichts anbrennt. wenn nötig, Wasser nachgiessen. Nach ca. 15 Min sollte es gar sein und das Bouillon mehr oder weniger aufgesogen.
8.0 dl Rahm	
300 g Reibkäse	zugeben
1.5 kg Apfelmus	