

Äplermakronen

von Pia Graf

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss, Salz

1.2 kg Äplermagronen
1.0 kg Kartoffeln festkochend
250 g Zwiebel
4.0 Paare Cervelat
2.5 dl Rahm
3.5 dl Milch
250 g Reibkäse
750 g Apfelmus
100 g Bratbutter

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und bissig kochen. Zwiebeln und Schinken oder Speck in grosszügige Wiirfel schneiden.

Magronen in Salzwasser al dente kochen.

Zwiebeln und Schinken in Fettstoff anbraten, mit Paprika und evtl. Kräutern würzen. Kartoffeln, Magronen und Milch dazugeben und kurz auf dem Feuer vermischen.

Pfanne vom Feuer nehmen, mit Rahm und einem Teil vom Käse verfeinern. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit Apfelmus und dem restlichen Reibkäse servieren.

Eine Anleitung für selbstgemachtes Apfelmus findet sich im Kapitel, : Vegetarisch"im Rezept für Fozelschnitten.

Zusatzbeilage: A1s Zusatzbeilage können Brot oder Gurkensalat verwendet werden.

Vegi-Tipp: Für Vegetarier eine Pfanne ohne Schinken/Speck zubereiten.