

# Äplermakronen

von Miriam Lehner

Mengen für 10 Personen

5.0 Stück Zwiebeln	
5.0 Stück Knoblauchzehen	
1.0 kg Kartoffeln festkochend	Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln schälen. Zwiebeln in Ringe, Knoblauch in Scheibchen und Kartoffeln in Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch in einer beschichteten Bratpfanne goldbraun braten, herausnehmen, beiseite stellen.
1.25 Liter Bouillon (flüssig)	
5.0 dl Halbrahm	
625 kg Äplermagronen	Bouillon und Rahm in einer Pfanne aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca.10 Min. kochen, bis die Teigwaren al dente sind.
150 g Reibkäse	
* 5 g Salz	
1.0 g Pfeffer	Käse unter die Kartoffeln und Teigwaren mischen, würzen, auf Teller verteilen. Beiseite gestellte Mischung darauf anrichten.
150 g Reibkäse	Zusätzlich auftischen.
250 g Apfelmus	

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

<https://www.bettybossi.ch/de/rezepte/rezept/aepplermagronen-10004767/>