Hindersi Magrone - JWR Style von Elias Z.

Mengen für 10 Personen

Zutaten

10 Zwiebeln

1000 g festkochende Kartoffeln

7 EL Bratbutter

180 g Butter

1100 g Aelplermagronen

4 lt Gemüsebouillon

12 dl Rahm

1100 g geriebener Sbrinz

Zubereitung

Zwiebeln hacken, Kartoffeln in Würfel schneiden
Bratbutter in Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin anbraten.
Butter beigeben, ca. 2 Min weiterbraten
Kartoffeln beigeben, ca. 3 Min weiterbraten

Magronen beigeben, Bouillon dazu giessen, bis sie ca. 1 cm über den Magronen steht.
Alles ca. 10 Min köcheln lassen

Rahm dazu mischen.
Käse auf das Gericht geben, nicht umrühren, sondern vom Rand her vorsichtig darunter ziehen. Ca. 2 Min ziehen lassen

Tipps:
Sobald die Magronen zugegeben werden, nicht mehr umrühren, so bleiben die Kartoffeln unten, und die Magronen können nicht anbrennenNach der Kochzeit sollte die Flüssigkeit vollständig eingekocht sein. Ist noch zu viel Flüssigkeit vorhanden, löst sich der Käse nicht gut auf.

Quelle: Kochclub Smørebrød

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Salz, Muskatnuss

Ausrüstung: Stahlwolle

800 g Kartoffeln festkochend	in Würfel schneiden, dann im Wasser/Boullion weichkochen
10 g Bouillion	
1.1 kg Älplermagronen	den Kartoffeln dazugeben und weichkochen
1.5 Liter Milch	dazugeben nachdem Wasser abgetropft/verdampft ist
1.5 Liter Vollrahm	mit Milch dazugeben
1.0 kg Sprinz	
100 g Röstzwiebeln	dazu servieren

1.0 kg Apfelmus	dazu servieren