Hindersi Magronen von Oliver Jauch

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: Muskatnuss, Cayenne Pfeffer, Salz

Ausrüstung: Stahlwolle

10 Stück Zwiebeln	Zwiebeln hacken
1.0 kg Kartoffeln festkochend	in Wüefelschneiden
7.0 g Bratbutter	in Pfanne erhitzen und Zwiebeln anbraten
1.1 kg Älplermagronen	
10 g Bouillion	
1.2 Liter Rahm	
1.1 kg Sprinz	

180 kg Butter