

Nördli Äplermakronen von Ruth Herzog

Mengen für 15 Personen

2.25 kg Kartoffeln festkochend	schälen, würfeln (1 cm) und kochen
938 g Äplermagronen	kochen
938 g Greyerzer	raffeln und unter die Nudeln und Kartoffeln rühren
3.75 Liter Vollrahm	Rahm würzen und über die Nudeln giessen
3.0 g Zwiebel	Zwiebelringe im Mehl wenden. In der heissen Bratbutter knusprig backen. Über die Magronen verteilen und heiss servieren.
2.25 kg Apfelmus	