Älplermagronen mit Apfelmus



Nach einem Rezept von Swissmilk

Rezept für 25 Portionen

|  | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| 3.75 | kg | festkochende Kartoffeln, gerüstet, in ca. 1 cm grossen Würfeln |  |
| 1.6 | kg | Magronen | Kartoffeln und Teigwaren zusammen in reichlich Salzwasser garen. Abgiessen und abtropfen lassen. |
| 1.6 | kg | rezenter Bergkäse, z.B. Gruyère, an der Röstiraffel geraffelt | Lagenweise mit dem Käse in eine vorgewärmte Form geben. Zugedeckt im auf 80°C vorgeheizten Ofen warm stellen. |
| 6.25 | dl | Vollrahm |  |
|  |  | Salz und Pfeffer |  |
|  |  | Muskatnuss | Rahm würzen und über die Magronen giessen. |
| 13 | Stk | Zwiebeln, in Ringe geschnitten |  |
| 6 – 12 | EL | Mehl |  |
|  |  | Bratbutter oder Speiseöl | Zwiebelringe im Mehl wenden. In der heissen Bratbutter knusprig backen. Über die Magronen verteilen und heiss servieren. |
| 2.5 | kg | Apfelmus | Zu den Älplermagronen servieren. |
|  |  |  | |
|  |  |  | |
| Variante: | | * Laktosefreien Rahm und harten Käse verwenden * Gekauftes Apfelmus verwenden | |