

Älpermagronen

von Ladina Eppisser

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss, Salz

5.0 Liter Wasser	aufkochen
10 TL Salz	würzen
1.0 kg Kartoffeln	waschen, schälen, abspülen, in gleichmässige Stücke schneiden, zugeben
700 g Älpermagronen	beifügen auf kleiner Stufe kochen Kochzeit: 10 - 15 min. gut abtropfen
400 g Fleischkäse	anbraten und zum Rest dazugeben
400 g Reibkäse	aufkochen
1.5 TL Salz	
1.0 g Pfeffer	
600 g Apfelmus	
1.0 kg Bratbutter	erhitzen
500 g Zwiebeln	im Butter rösten