Älpermagronen René von René Wohlgensinger

Mengen für 20 Personen

Richtig gute Älpler in einem Topf. Sehr praktisch, vor allem für Kochen auf dem Feuer.

Quelle: https://fooby.ch/de/rezepte/12476/aelpler-one-pot?startAuto1=4&menge=10

Tags: Einfach, schnell

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer, Salz

1.7 kg Älplermagronen	
1.6 kg Kartoffeln festkochend	in ca. 1 cm grossen Würfeli
444 g Speck	in Streifen
400 g Zwiebel	hacken
1.0 Liter Vollrahm	
3.0 Liter Bouillon (flüssig)	
444 g Käsemischung	(Gratinkäse)
150 g Röstzwiebeln	

Teigwaren und alle Zutaten bis und mit Bouillon in eine grosse Pfanne geben, mischen, aufkochen. Offen unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. kochen, bis die Teigwaren al dente sind.
Käse daruntermischen, würzen, Röstzwiebeln darauf verteilen.