Älplermagronen von vip089

Mengen für 10 Personen

2.0 Stück Zwiebeln	in Ringe
2.0 Stück Knoblauchzehen	in Scheiben, Zwiebeln und Knoblauch, anbraten, beisteite stellen
200 g Speckwürfeli	Speck anbraten, beisteite stellen
1.0 kg Kartoffeln festkochend	in Würfel
1.25 Liter Bouillon (flüssig)	
5.0 dl Halbrahm	aufkochen
625 g Älplermagronen	Kartoffeln und Teigwaren beigeben, ca. 10min al dente kochen m bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.
150 g Greyerzer	gerieben, daruntermischen, würzen