

Äplermagronen Hindersi mit Speck von soi

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.landwirtschaft.ch/ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/recipe/show/aelplermagronen-hindersi/>

40 g Bratbutter	
2.5 Stück Zwiebeln	
1.15 kg Äplermagronen	
80 g Bouillion	
700 g Kartoffeln festkochend	
500 g Bergkäse	
5.0 dl Rahm	
700 g Apfelmus	Als optionales Topping
500 g Speckwürfeli	Als optionales Topping
200 g Röstzwiebeln	Als optionales Topping

1. Zwiebel hacken, mit Butter in grosse Pfanne geben, dünsten bis die Zwiebel braun ist
2. Kartoffeln schälen in kleine Würfel schneiden, zur Zwiebel geben
3. Magronen oben draufgeben
4. Wasser dazugeben, bis alles mit der Flüssigkeit bedeckt ist
5. Mit Bouillon rassig würzen
6. Wasser einkochen lassen
7. Käse und Rahm darunter rühren, servieren