

# Äplermagronen Hindersi mit Speck von soi

Mengen für 5 Personen

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

20 g Bratbutter	
1.25 Stück Zwiebeln	
575 g Äplermagronen	
40 g Bouillion	
350 g Kartoffeln festkochend	
250 g Bergkäse	
2.5 dl Rahm	
350 g Apfelmus	Als optionales Topping
250 g Speckwürfeli	Als optionales Topping
100 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