

Äplermagronen mit Apfelmus von Ramon Steinmann

Mengen für 10 Personen

5.0 Stück Zwiebeln	In Ringe schneiden, anbraten (Topping)
1.0 kg Kartoffeln	Würfeln
625 g Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
1.25 Liter Bouillon (flüssig)	
5.0 dl Halbrahm	Mit Bouillon aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren zugeben, 10 min mit Deckel köcheln lassen
400 g Sprinz	lageweise in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen.
1.5 Liter Milch	
1.5 Liter Vollrahm	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen.
	Evt. noch Zwiebelringe darüber verteilen
1.0 kg Apfelmus	