

Äplermagronen mit Apfelmus

von corinazaengerle@bluewin.ch

Mengen für 10 Personen

Quelle: bettybossi.ch

Gewürze: Muskatnuss, Salz, Pfeffer

4.5 Stück Zwiebeln	in Ringe schneiden
4.5 Stück Knoblauchzehen	In Scheiben schneiden
1.0 kg Kartoffeln festkochend	in Würfel schneiden.
	Zwiebeln und Knoblauch in einer beschichteten Bratpfanne goldbraun braten, herausnehmen, beiseite stellen.
5.0 dl Halbrahm	
1.25 Liter Bouillon (flüssig)	Gemüsebouillon und Rahm aufkochen.
700 g Äplermagronen	Kartoffeln und Teigwaren begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min al dente kochen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.
1.5 TL Salz	
150 g Reibkäse	Käse daruntermischen, Salz und wenig Pfeffer zum Würzen begeben.
5.0 dl Wasser	
2.5 Stück Zitronen	von der Zitrone die Schale abreiben, den Saft auspressen und 7.5 EL Zucker begeben.
2.5 kg Äpfel	(z. B. roter Boskoop) Äpfel mit Schale und Kerngehäuse vierteln. Wasser mit Zucker, Zitronenschale und -saft aufkochen, Äpfel begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze weich kochen. Äpfel mit der Flüssigkeit durchs Passe-vite direkt in eine Schüssel treiben, auskühlen.