

## Älplermagronen mit Apfelmus von Ramon Steinmann

Mengen für 10 Personen

| 600 g Zwiebel                 | In Ringe schneiden, anbraten, auf Seite stellen (Topping)                                    |
|-------------------------------|--|
| 1.0 kg Kartoffeln             | Würfeln  |
| 625 g Älplermagronen          |  |
| 1.25 Liter Bouillon (flüssig) |  |
| 5.0 dl Vollrahm               | Mit Bouillon aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren hinzufügen und zugedeckt für 10 min köcheln |
| 250 g Sprinz                  | darunter mischen und würzen  |
| 1.25 TL Salz                  |  |
| 1.0 kg Apfelmus               |  |