



Äplermagronen (Pfadi Eschenbach) von Ralph v/o Timido

Mengen für 10 Personen

Fontal Käse reiben, bereit stellen. Cervelat rüsten und mit Speckwürfeli anbraten. Zwiebeln rüsten und in Butter anbraten, in WOK Pfanne beiseite stellen.

Rahm mit Reibkäse aufkochen, abschmecken (mit Pfeffer/Muskatnuss) in kleine Pfanne abgiessen, beiseite stellen.

Kartoffeln schälen und in gleichmässige Würfel schneiden, zirka 1,5 cm. Kartoffeln kochen in reichlich Salzwasser damit Sie schwimmen und leicht umgeschichtet werden können. Nicht zu stark kochen sondern kurz vor dem Punkt, abgiessen in Speiseträger warm halten.

Magronen in 2 Durchgängen kochen und in heisse Speiseträger abfüllen, (2 x 2 x 2 Säcke zu 500g). Buttern Flocken und Fontal Käse auf jede heisse Schicht streuen (schichtweise).

Nach dem letzten Durchgang die Rahmsauce mit den Cervelat aufkochen und die WOKPfanne Zwiebeln erhitzen. Möglichst heiss die Cervelat Sauce und die heissen Butter Zwiebeln auf die beiden Speiseträger verteilen. Vorsichtig alles schön mischen.

Falls zu wenig Flüssigkeit, heisse Milch dazugeben.

Vegivariante?

Quelle: Delphin

800 g Äplermagronen	Gala Äplermagronen à 500g
800 g Kartoffeln festkochend	
4.0 Stück Cervelat	evtl. Prix Garantie (oder ersetzen durch Fleischkäse)
120 g Speckwürfeli	evtl. Prix Garantie
250 g Zwiebel	
120 g Reibkäse	Prix Garantie (Pack à 330g)
3 dl Halbrahm	
300 g Käsescheiben	Prix Garantie Käse Mix Gratin und Pizza
400 g Brot	
50 g Apfelmus	