

# Äplermagronen über dem Feuer

von [peti.ruetsche@gmail.com](mailto:peti.ruetsche@gmail.com)

Mengen für 40 Personen

Tags: Für Zeltlager

2.5 kg Äplermagronen
4.0 kg Kartoffeln festkochend
5.0 Liter Bouillon (flüssig)
2 Liter Halbrahm
600 g Greyerzer
400 g Speckwürfeli
400 g Zwiebel

Speckwürfeli und Zwiebeln andünsten.

Ablöschen mit Bouillon und Rahm -> aufkochen.

Kartoffeln dazugeben und rund 10 min kochen.

Teigwaren dazugeben und al dente kochen (oder so, wie man es mag) und bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist.

Käse daruntermischen und würzen mit Salz und Pfeffer.

Dazu passt:

Zwiebelschweize darüber und Apfelmus daneben