



Appenzeller Chääsmageroone von Silvio Blaser

Mengen für 35 Personen

Dazu Apfelmus und grüner Salat

Quelle: <https://www.appenzell.ch/de/produkte/appenzeller-spezialitaeten/rezepte/hauptgerichte/appenzeller-chaeaes-mageroone.html>

Tags: Vegetarisch, günstig, Einfach

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss, Salz

Ausrüstung: feine Raffel (Äpfel. Käse..), Rüstmesser

438 g Butter

8.75 Stück Zwiebeln	in Ringe schneiden, in Butter rösten und warm halten
21 Liter Wasser	salzen und aufkochen
5.25 kg Älplermagronen	oder andere grosse Hörndli begeben, al dente kochen, gut abtropfen lassen.
2.1 kg Appenzeller	gerieben. Mild-Würzig u/o Edel-Würzig u/o Extra-Würzig. Mit den Kartoffeln und den Hörnli/Magronen vermischen. Die Zwiebelringe separat dazu reichen.

Stand 22.08.2020, vor dem Lager. ToDo: Nach dem Lager anpassen.