

Hindersi Magrone - JWR Style von Elias Z.

Mengen für 67 Personen

Zutaten

- 10 Zwiebeln
- 1000 g festkochende Kartoffeln
- 7 EL Bratbutter
- 180 g Butter
- 1100 g Älplermagronen
- 4 lt Gemüsebouillon
- 12 dl Rahm
- 1100 g geriebener Sbrinz

Zubereitung

Zwiebeln hacken, Kartoffeln in Würfel schneiden
 Bratbutter in Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin anbraten.
 Butter begeben, ca. 2 Min weiterbraten
 Kartoffeln begeben, ca. 3 Min weiterbraten

Magronen begeben, Bouillon dazu giessen, bis sie ca. 1 cm über den Magronen steht.
 Alles ca. 10 Min köcheln lassen

Rahm dazu mischen.

Käse auf das Gericht geben, nicht umrühren, sondern vom Rand her vorsichtig darunter ziehen. Ca. 2 Min ziehen lassen

Tipps:

Sobald die Magronen zugegeben werden, nicht mehr umrühren, so bleiben die Kartoffeln unten, und die Magronen können nicht anbrennen. Nach der Kochzeit sollte die Flüssigkeit vollständig eingekocht sein. Ist noch zu viel Flüssigkeit vorhanden, löst sich der Käse nicht gut auf.

Quelle: Kochclub Smørebød

Gewürze: Muskatnuss, Salz, Cayenne Pfeffer

Ausrüstung: Stahlwolle

5.36 kg Kartoffeln festkochend	in Würfel schneiden, dann im Wasser/Bouillon weichkochen
67 g Bouillion	
7.37 kg Älplermagronen	den Kartoffeln dazugeben und weichkochen
10.1 Liter Milch	dazugeben nachdem Wasser abgetropft/verdampft ist
10.1 Liter Vollrahm	mit Milch dazugeben
6.7 kg Sprinz	
670 g Röstzwiebeln	dazu servieren

6.7 kg Apfelmus dazu servieren