

# Hindersi Magronen von Oliver Jauch

Mengen für 50 Personen

## Zutaten

- 10 Zwiebeln
- 1000 g festkochende Kartoffeln
- 7 EL Bratbutter
- 180 g Butter
- 1100 g Äplermagronen
- 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 Smørebrød

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Salz, Muskatnuss

Ausrüstung: Stahlwolle

50 Stück Zwiebeln	Zwiebeln hacken
5.0 kg Kartoffeln festkochend	in Wüefelschneiden
35 g Bratbutter	in Pfanne erhitzen und Zwiebeln anbraten
5.5 kg Äplermagronen	
50 g Bouillion	
6 Liter Rahm	
5.5 kg Sprinz	

---

900 kg Butter