

One Pot Äpler von Muriel Häberli

Mengen für 40 Personen

Quelle: <https://little.fooby.ch/de/rezepte/19291/aelpler-one-pot?menge=5>

2 kg Kartoffeln festkochend
2 kg Äpfel rotschaliger Apfel
600 g Frühlingszwiebeln
3 kg Äplermagronen
2 Liter Vollrahm
6 Liter Bouillon (flüssig)
600 g Appenzeller gerieben

Kartoffeln schälen, mit dem Apfel in gleich grosse (ca. 1 cm) Stücke schneiden. Bundzwiebeln in feine Ringe schneiden, Speck in Stücke zupfen. Teigwaren, Apfel, Zwiebeln, Kartoffeln und Speck mit dem Rahm und Bouillon in eine weite Pfanne geben, mischen, aufkochen. Zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. kochen, bis die Teigwaren al dente sind. Geriebener Käse unter die Teigwaren mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und würzen.