

Älplermagronen hindersi



Zubereitungszeit

35 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 1050 kcal

Eiweiss: 36 g

Fett: 70 g

Kohlenhydrate: 72 g

Tipps zu diesem Rezept

- Mit Apfelmus servieren.
- 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.

Zutaten

3	Zwiebeln
300 g	festkochende Kartoffeln
2 EL	Bratbutter
50 g	Butter
300 g	Älplermagronen
1 l	Gemüsebouillon
3 dl	Rahm
300 g	geriebener Sbrinz

Zubereitung

1. Zwiebeln hacken. Kartoffeln in Würfel schneiden. Bratbutter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin goldbraun braten. Butter begeben, ca. 2 Minuten weiterbraten. Kartoffeln begeben, ca. 3 Minuten weiterbraten.
2. Magronen begeben. Bouillon dazugiessen, bis sie ca. 1 cm über den Magronen steht. Alles ca. 10 Minuten köcheln lassen.
3. Rahm dazumischen. Käse auf das Gericht geben, nicht umrühren, sondern vom Rand her vorsichtig darunter ziehen. Ca. 2 Minuten ziehen lassen.