



HINDERSI ÄPLERMAGRONEN

Für 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

- 100 g Butter**
- 1 grosse Zwiebel, halbiert, längs in Streifen**
- 2 grosse Zwiebeln, gehackt**
- 500 g Magronen**
- 3 fest kochende Kartoffeln (ca. 450 g), in ca. 1 cm grossen Würfeln**
- ca. 1,2 Liter Gemüsebouillon, heiss**
- 1,8 dl Rahm**
- 200 g Sbrinz, an der Röstiraffel gerieben**
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, nach Bedarf**

- 1.** Butter in einer weiten Pfanne warm werden lassen. Zwiebelstreifen bei mittlerer Hitze unter Wenden ca. 10 Min. hellbraun rösten, herausnehmen, beiseite stellen.
- 2.** Die gehackten Zwiebeln in derselben Pfanne andämpfen. Magronen und Kartoffeln kurz mitdämpfen. Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugeckt unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. knapp weich kochen, bis die Flüssigkeit vollständig eingekocht ist.
- 3.** Rahm dazugießen, Sbrinz sorgfältig darunter mischen, würzen, in vorgewärmte Schüssel anrichten. beiseite gestellte Zwiebelstreifen darauf verteilen.

Dazu passen: Apfelschnitze oder Apfelmus.

Hinweis: Dieses Rezept stammt aus der Alpküche Nidwaldens.

