

Innerschweizer Rezept

Wir auch im Zugerland gerne gegessen.



Äplermagronen (für 4 Personen)

500g fest kochende Kartoffeln
in nicht zu grossen Würfeln

in weiter Pfanne aufkochen

200g Hörnli

beigeben, alles weich kochen, abtropfen

200g rezenter Bergkäse oder
Appenzeller, gerieben

Alles lagenweise in vorgewärmte ofenfeste Form geben, mit Käse abschliessen,
warm stellen im auf 120 Grad vorgeheizten Ofen, so dass der Käse schmilzt.

Sauce

2 EL Butter oder Margarine

in einer Pfanne warm werden lassen

2 Zwiebeln, in Streifen

1 Knoblauchzehe, gehackt

hellbraun rösten, über die Magronen verteilen

3 EL Rahm

3 EL Milch

nach Bedarf Salz

zusammen in derselben Pfanne aufkochen und
über die Magronen giessen

Dazu passen traditionellerweise Apfelschnitze oder aber ein gemischter Salat.

Das Gericht geniesst man am besten mit einem guten Glas Rotwein, eine Flasche
Insieme wäre sicher ideal.

En Guete !