



## Maluns mit Apfelmus

Die Maluns stammen aus der einfachen, bäuerlichen Küche Graubündens. Geriebene Kartoffeln werden mit Mehl vermengt und in reichlich Butter langsam gebraten, was ihnen den typischen Geschmack verleiht. Trotz der Butter sind sie ein bisschen trocken, darum werden sie üblicherweise zusammen mit Apfelmus gegessen, oder man trinkt Milchkaffee dazu. Im Engadin werden sie auch Micluns genannt und im Tirol kennt man das gleiche Gericht als Erdäpfelwirler.

### Zutaten (2 Portionen)

450g	Kartoffeln
160g	Mehl
80g	Tafelbutter
	Salz und Pfeffer
3	säuerliche Äpfel, ca. 350g
25g	Tafelbutter
80g	Zucker
1,5dl	saurer Most
1/3Tl	Zimt

### Zubereitung

Apfelmus:

Äpfel schälen, zu Schnitzen schneiden, Kerngehäuse herausschneiden. Schalen und Kerngehäuse beiseite stellen. Schnitze zu Stücken schneiden.

Butter erhitzen bis sie aufschäumt. Zucker zugeben, mit der Butter vermischen und unter ständigem Rühren leicht karamelisieren lassen. Most dazugiessen (Achtung: Der aufsteigende Dampf ist sehr heiss). Umrühren bis der Zucker ganz aufgelöst ist. Schalen und Kerngehäuse zugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Zuckersirup

absieben und zurück in die Pfanne geben (Schalen entsorgen).

Apfelstücke zugeben und zugedeckt köcheln lassen bis sie weich sind. Mit dem Schwingbesen kräftig durchrühren. Ev. muss man sie noch etwas köcheln lassen und sie ein zweites Mal durchrühren. Das dauert gut 30 Minuten. Zum Schluss mit Zimt und ev. Zucker abschmecken. Apfelmus auskühlen lassen.

Man kann das Apfelmus auch pürieren, nur mit dem Schwingbesen verrührt, wird es grober und enthält noch kleine Apfelstückchen, was mir besser behagt.

Maluns:

Kartoffeln am Vortag in leicht gesalzenem Wasser kochen, damit etwas austrocknen können.

Kartoffeln durch die Röstiraffel reiben. Mit Salz (ca. 1/2Tl) und wenig Pfeffer würzen. Mehl nach und nach untermischen und mit den Fingern mit den Kartoffeln leicht verreiben, damit sich Klümpchen bilden. Butter schmelzen, sobald sie leicht zu schäumen beginnt, Maluns nach und nach zugeben und unter stetigem Wenden und Rütteln der Pfanne bräteln lassen bis sie goldgelb sind. Das dauert gut eine halbe Stunde, während der man sich ständig um die Maluns kümmern muss.

Maluns zusammen mit dem Apfelmus anrichten.





*Zucker caramolisieren*







