



## Aelplermagronen mit Bölleschweizi und Apfelmus

Es ist zwar leichter, die optimalen Garpunkte der Magronen und der Kartoffelwürfel zu erwischen, wenn beide separat gekocht werden und erst danach mit Rahm und Käse vermischt werden. Doch unter den einfachen Verhältnissen auf der Alp wurde dieses Gericht wohl eher in einem Topf zubereitet. Die Garzeiten der Kartoffelwürfel und der Magronen sind ungefähr gleich. Gibt man nur die gerade notwendige Menge Flüssigkeit, Bouillon und Rahm, dazu und köchelt das Ganze bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Dann sind die Älplermagronen ganz schön sämig, danach wird der Käse dazugeraffelt bis das Ganze reichlich Fäden zieht. Zum Schluss werden die Magronen mit "Bölleschweizi" belegt und zusammen mit Apfelmus angerichtet.

Es müssen nicht unbedingt Makkeroni sein, grobe Hörnli oder die "Urschschwizer Gletscher Hüteli" von Bschüssig sind genauso geeignet, letztere geben dem Gericht eine besonderen Charme (finde ich).

### Zutaten (2 Portionen)

200g Festkochende Kartoffeln (Charlotte)  
130g Urschschwizer Gletscher Hüteli  
1dl Vollrahm  
2,5dl Gemüsebouillon  
1-2 Knoblauchzehen  
60g Alpkäse (oder Greyerzer)  
Pfeffer und Muskatnuss

1 grosse Zwiebel  
Bratbutter

### Apfelmus

2 grosse Boskoop  
(der beste Apfel für Apfelmus)

2El Zucker  
2Msp Zimt  
2Tl Zitronensaft  
2dl Wasser

## Zubereitung

Zuerst das Apfelmus zubereiten.

Wasser, Zucker, Zitronensaft und Zimt kurz aufkochen. Äpfel schälen und würfeln und sogleich in den Zuckersud geben. Etwa 20-30 Minuten köcheln lassen bis die Apfelstücke zerfallen. Ab und zu mit dem Schwingbesen durchrühren. NICHT mit dem Stabmixer pürieren!!

Gemüsebouillon zusammen mit dem Rahm erhitzen, Knoblauch fein würfeln und zugeben, mit Muskatnuss und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln schälen und in ca. 1cm grosse Würfel schneiden im leicht köchelnden Sud ca. 2 Minuten vorgaren. Die "Gletscher Hütli" zugeben und zugedeckt ca. 12-14 Minuten zugedeckt leicht köcheln lassen. Falls der Sud überquillt, Pfannendeckel leicht schräg stellen, damit der Dampf entweichen kann. Wenn die Teigwaren gar sind, die Äplermagronen mit einer Holzgabel schonend aufrühren, damit verdampft überschüssige Flüssigkeit. Zum Schluss den Käse mit der Röstiraffel dazureiben und vermischen.

Während die Äplermagronen garen, Zwiebel in Ringe schneiden und in Bratbutter je nach Belieben hell- bis dunkelbraun rösten (Bölleschweizi).

Äplermagronen auf einem Teller anrichten und die Bölleschweizi darüber geben. Apfelmus dazugeben.





