

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2017» Das Finale

Äplermagronen

Immer wieder eine feine Spezialität der Bergler. Zusammen mit lauwarmen Apfelmus oder Apfelschnitzli eine wahre Gaumenfreude.

Für 4 Personen

Äplermagronen

- 2 l Wasser
- 1 TL Salz
- 500 g Kartoffeln, geschält und in Würfel geschnitten
- 200 g Magronen
- 200 g würziger Bergkäse, grob gerieben
- ½ dl Milch
- ½ dl Rahm
- evtl. Salz

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Eine feuerfeste Form mit Butter ausreiben.

Wasser und Salz in einer grossen Pfanne aufkochen. Kartoffelwürfel und Magronen zugeben und bei mittlerer Hitze knapp gar kochen. Wasser abgiessen und Kartoffeln und Magronen abtropfen lassen.

Den Boden der feuerfesten Form mit wenig Käse bestreuen. Jetzt abwechslungsweise Kartoffelwürfel / Magronen und Käse einschichten. Mit Käse enden.

Die feuerfeste Form in den Backofen schieben und bei 120 Grad die Äplermagronen backen. Sobald der Käse schmilzt, Milch, Rahm und wenig Salz in eine Pfanne geben, aufkochen und siedend heiss über die Äplermagronen verteilen. Die feuerfeste Form noch einmal zurück in den Backofen schieben und für weitere 10 Min. backen.

gebratene Zwiebeln

- 2 EL Butter
- 2 Zwiebeln, geschält, in Ringe geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt

In einer Bratpfanne Butter erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und unter häufigem Wenden goldgelb braten.

Apfelmus

- 1 dl Wasser oder Süssmost
- 1 - 2 EL Zucker
- ½ Zitrone, ausgepresster Saft oder 1 Zimtstengel
- 800 g Äpfel, geschält, in Schnitze geschnitten

Wasser / Süssmost, Zucker und Zitronensaft oder Zimtstengel in eine Pfanne geben und aufkochen. Die Apfelschnitze zugeben, aufkochen und dann bei mittlerer Hitze kochen, bis die Äpfel zerfallen. Mit einem Schwingbesen verrühren. In eine Schüssel geben.

Servieren

Die gebratenen Zwiebeln über die Äplermagronen verteilen und zusammen mit dem Apfelmus am Tisch servieren.