«Hinderschi» Älplermagronen

Zutaten: (4 Personen)

300 g Kernser-Magronen (alternativ: Hörnli oder Penne)
200 g festkochende Kartoffeln, geschält und in kleine Stücke geschnitten
2 grosse Zwiebeln, in feine Streifen geschnitten
ca. 2 EL Bratbutter
ca. 8 dl Gemüse-Bouillon
2 dl Rahm
200 Alp-Käse (z. Bsp. Urner-Alp-Käse, allenfalls Sbrinz), gerieben
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Zwiebeln auf kleinem Feuer mit etwas Bratbutter langsam anbraten, bis sie gleichmässig schön Farbe angenommen haben. Die Kartoffeln zu den Zwiebeln geben und kurz mitdünsten. Dann die Magronen dazugeben und alles zusammen mit Gemüse-Bouillon ablöschen bis alle Zutaten schön mit Flüssigkeit gedeckt sind. Ein wenig Bouillon zurückbehalten. Köcheln lassen und ab und zu umrühren, damit nichts anbrennt. Wenn nötig, noch etwas Bouillon nachgiessen. Nach ca. 12 bis 13 Minuten sollten die Kartoffeln gar, die Magronen «al dente» und die Bouillon mehr oder weniger absorbiert sein. Dann den Rahm und den Käse zugeben und nochmals kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen kurzen Moment zugedeckt auf dem ausgeschalteten Herd ruhen lassen. Mit Apfel-Schnitzli oder Apfelmus servieren.

***