

Äplermagronen mit Knusperzwiebeln

(Rezept von Landfrau Brigitte Inderbitzin aus der 13. Staffel der «Landfrauenküche»)

Zutaten: (für 4 – 5 Personen)

- 500 g Magronen
- 4 mittelgrosse Kartoffeln, geschält und in Würfel geschnitten
- 250 g Alpkäse, gerieben
- 2.5 dl Rahm
- 4 grosse Zwiebeln, in 5 mm dicke Streifen geschnitten
- 1 Handvoll Mehl
- 2 EL eingesottene Butter

Zubereitung:

Die Zwiebeln ca. 2 Stunden vor dem Zubereiten der Magronen zusammen mit dem Mehl in einen Plastiksack geben und gut schütteln. Das Schütteln einige Male wiederholen, bis alle Zwiebelstreifen gut mit Mehl überzogen sind.

Die Zwiebeln kurz vor Gebrauch in reichlich Bratbutter knusprig braten. Die gebratenen Zwiebelstreifen salzen.

Die Kartoffeln in einem grossen Topf mit reichlich Salzwasser kalt aufsetzen und aufkochen lassen und nach 3 – 5 Minuten die Magronen dazugeben und nach den Angaben auf der Packung «als dente» kochen.

Das Salzwasser abgiessen. Den geriebenen Käse und den Rahm zu den Magronen und den Kartoffeln geben. Gut umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Allenfalls nochmals kurz erhitzen.

Die Äplermagronen auf den Tellern anrichten und die Knusperzwiebeln darauf verteilen.

Apfelmus oder «Öpfelschnitzli» passen gut dazu.