

Äplermagronen nach Hobieler Art

Für 4 (wander-)hungrige Personen



4 grosse Zwiebeln

schälen, in Ringe schneiden

3 EL Bratbutter

in einer Bratpfanne erhitzen, Zwiebeln dazugeben, Hitze reduzieren und langsam, unter gelegentlichem Wenden braun werden lassen (Achtung, verbrennen rasch), beiseite stellen

3 l Wasser

in grosser Pfanne aufkochen

1.5 EL Salz

beigeben

4 mittelgrosse Kartoffeln, festkochend

schälen, in 2-cm-Würfel schneiden, beigeben, 3 Minuten kochen lassen

380 g Äplermagronen

beigeben, umrühren, ca. 10 Minuten kochen lassen

400 g Surener Alpkäse, rezent

mit der Röstiraffel reiben

Kräutersalz

bereitstellen

3 dl Milch/Rahm gemischt
(oder Kaffeerahm)

in einer Pfanne erhitzen

Sobald die Magronen und Kartoffeln weich genug sind: in ein Salatsieb abgiessen, Gratinform mit abgossenem Wasser vorwärmen. Die Hälfte der Magronen und Kartoffeln in die Form geben, mit Kräutersalz leicht würzen, etwas weniger als die Hälfte des Käses daruntermischen.

Die restliche Magronen-Kartoffel-Masse beigeben, wieder leicht kräutersalzen und den restlichen Käse darüber verteilen. Die erhitzte Milch/Rahm-Mischung mit einem Löffel sorgfältig und gleichmässig über den Gratin verteilen, damit die Magronen schön feucht bleiben.

Sofort in den heissen Ofen (220 °C) geben und ca. 10 Minuten überbacken, bis der Käse eine goldbraune Kruste bildet. Die Zwiebeln erwärmen und vor dem Servieren über das Ganze verteilen.

Zu den Äplermagronen wird traditionell Apfelmus serviert.

Ä Gütä!

Alp
Hobiel
EINKEHREN * ÜBERNACHTEN

www.alp-hobiel-surenen.ch