



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 08.11.2018 – Tisch 2

Tête de Moine

„Bodensee“-Forelle au Weissweinsuppe

Kalbfleisch-Tatar mit Belper Knolle

Älplermagronen mit Apfelmus

Älplermagronen mit Apfelmus

Für 4 Personen

2 Stk	Zwiebeln
100 g	Speckwürfel
1 EL	Bratbutter
400 g	Festkochende Kartoffeln
200 g	Magronen
250 g	Rezenter Alpkäse oder Appenzeller
2 dl	Vollrahm
3 Stk	Säuerliche Äpfel (Boskoop)
0.5 dl	Apfelsaft
1-2 EL	Zucker
	Zimt

Magronen

Die in Ringe geschnittenen Zwiebeln und die Speckwürfel in der heißen Bratbutter zusammen anbraten.

Die Kartoffeln waschen, schälen und in 2 cm grosse Würfel schneiden. 5 Min. im Salzwasser kochen, dann die Magronen zugeben und alles gar kochen. Das Wasser abgiessen.

Den Rahm in einer Pfanne auf kleiner Stufe erhitzen, den geriebenen Käse daruntermischen und schmelzen. Teigwaren-Magronen-Mischung beigeben und alles mit dem Speck und den Zwiebeln mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Apfelmus

Apfelsaft in eine Pfanne geben. Die Äpfel waschen, eventuell schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Schnitze schneiden. In die Pfanne geben, Zucker und Zimt nach Belieben beifügen. Etwa 30 Minuten köcheln. Kalt stellen.