Hindersi-Magaronen

Zutaten

500 gr. Fluonalp Sbrinz

Zwei Zwiebeln

Butter zum Anbraten

Drei Kartoffeln

400 g Äplermagronen

7 dl Bouillon

5 dl Rahm

Tipp

Wird traditionell mit Apfelmus serviert.

Zubereitung

1. Zwiebeln in Butter anbraten lassen, bis sie dunkelbraun sind (nicht hellbraun und nicht schwarz)
2. Die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und kurz mitandünsten
3. Äplermagronen dazugeben und die Bouillon. Etwa fünf-sieben Minuten köcheln lassen
4. Rahm dazugeben und kurz aufkochen
5. Den geriebenen Sbrinz darunterziehen
6. Mit Pfeffer und Salz abschmecken