

Aelpler – „Magronen“

(Rezept für 6 Pers.)

Zutaten:

250 gr. / ~2 mittlere Kartoffeln
150 gr. feine Hörnli
2 mittlere Zwiebeln
geschnitten, wie in der Bratwurstsauce
35 gr. Butter / Oel zum Braten
100 gr. Gruyère, pikant reiben
180 gr. Saucen-Halbrahm (1 Tasse)
150 gr. Speckwürfeli
Muskatnuss
Salz
Pfeffer



Zubereitung:

Kartoffeln schälen, würfeln und im leicht gesalzenen Wasser „bissfest“ kochen, abschütten.

Hörnli im Salzwasser knapp weich kochen und abschütten.

Die grob geschnittenen Zwiebeln dünsten und anschliessend mit den Speckwürfeli anbraten.

Alle Zutaten bei leichtem Feuer mischen, den Saucen-Halbrahm begeben und mit dem geriebenen Gruyère vermischen.

Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.