

Äplermagronen



- **Küche:**Schweizerisch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4 - 5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4 - 5', 'yield' : '' });
```

Äplermagronen ist ein klassisches Schweizer Gericht, das man häufig in Skihütten antrifft. Ein einfaches Gericht, **deftig und herzhaft**, erinnert an den Skiurlaub und ist Zuhause ganz einfach nachzukochen.

Die Äplermagronen gibt es entweder mit gebrochenen Maccaroni oder Dinkel-Hörnchennudeln(Penne) zubereitet. Hinzu kommt **aromatischer Speck, frisch geriebener Bergkäse** und **gebackene Zwiebeln**. Dazu isst man auch gerne Apfelkompott oder Apfelmus als Beilage. Die Süße der Äpfel passt ganz wunderbar zu den Käse-Speck-Nudeln.

Zutaten

- 200 g Hörnchennudeln oder kurze, gerippte Makkaroni
- 4 - 6 mittelgroße Kartoffeln
- 5 Äpfel (z.B. Elstar)
- 100 g durchwachsener Speck in Streifchen
- 250 g frisch geriebener Bergkäse
- 2 El Butterschmalz
- 200 ml flüssige Sahne
- 100 ml Milch
- 3 große Zwiebeln in Ringen
- Etwas Weizenmehl
- 50 ml trockener Weißwein
- Etwas Zitronensaft
- 40 g Markenbutter
- Etwas Puderzucker
- Salz, etwas Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die geschälten Kartoffeln in Stiften von der Länge der Maccaroni schneiden und mit den Maccaroni zusammen in Salzwasser gar kochen, abgießen. Die Speckstreifen in etwas Butter auslassen, dazu geben, mischen. Auf einer feuerfesten Gratin Form anrichten, den Käse darüber streuen; die aufgekochte Sahnemilch darüber gießen. Bei 180 ° C, Ober - Unterhitze auf die mittlere Schiene des Backofens stellen, bis der Käse geschmolzen ist.

Schritt2

In der Zwischenzeit die Zwiebelringe mit dem Mehl bestäuben und in Butterschmalz appetitlich bräunen. Für das Apfelmus die Äpfel in Spalten mit etwas Zitronensaft beträufeln in der Markenbutter anschwitzen, mit dem Weißwein ablöschen, Puderzucker bestäuben, karamellisieren lassen. Nach Geschmack nachsüßen (entweder mit Zucker oder Apfelsaft).

Schritt3

Zwiebeln auf den Älplermagronen anrichten und sofort mit den Apfelspalten servieren.

Schweizer Älplermagronen - weitere leckere Schweizer Gerichte aus den Alpen

Neben dem deftigen Pasta-Gericht „Älplermagronen“ gibt es viele weitere Skihütten-Gerichte, die einem immer wieder begegnen. Man könnte diese auch das Standardrepertoire der Alpen-Gerichte nennen. Nach Stunden im Schnee gibt es nichts schöneres, als etwas warmes im Magen. Klassisch gibt es hier die **altbewährte, traditionelle, rustikale Hausmannskost**. Wie der Schnee zum Skifahren gehören diese Gerichte einfach zum Urlaub in den Alpen dazu.

Ganz oben im Kurs als unangefochtener Bestseller findet man in der Regel auf jeder Karte leckere „Rösti“. Bei GekonntGekocht finden Sie viele leckere Rösti-Rezepte, die unterschiedlicher nicht sein könnten. Eine klassisch schweizerische Version sind beispielsweise Rösti mit jungem Porrée und Grynzer Käse. Schnell und einfach zubereitet, sind sie ein leckeres Gericht für jeden Tag.

Fleischliebhaber kommen bei Rösti natürlich auch auf ihre Kosten, etwa mit leckeren Schwyzer Rösti mit Rahmgeschnetzeltem. Dieses Gericht kann man klassisch mit Kalbsfleisch zubereiten, ist aber auch mit Schweinefleisch sehr lecker. Butter, Sahne, Fond, Weißwein und ein Schuss Cognac sorgen für den guten Geschmack – Eine Rahmsauce zum Hineinlegen. Da die Schweizer ihre Käse lieben, kann man auch fast überall leckeres Reclette essen. Als Gericht bekommt man es typischerweise mit Pellkartoffeln, Essiggurken und eingelegten Zwiebeln. Es gibt auch Versionen mit Maiskolben oder gebratenem Speck – genau das Richtige nach einem Tag im Schnee.

Und **für die Naschkatzen** unter uns ist zumeist auch immer etwas Leckeres dabei. Es hat ja auch natürlich seine Gründe, weshalb die Schweiz so berühmt für ihre Schokolade ist. Je nachdem, wo man gerade ist, bekommt man leckere Schokoladen-Fondues oder ein Bircher-Müsli. Dabei handelt es sich um ein süßes Müsli aus gesundem Hafer („Hafer-Flöckli“) und geriebenen Äpfeln, mit Sahne, Joghurt und Zucker.

Rezeptart: Kartoffelgerichte, Kleine Gerichte, Nudelrezepte, Schnelle Rezepte **Tags:** bodenständig, einfach, für jeden tag, Hauptgericht, hausgemacht, herzhaft, regional, Schweizer Art, unkompliziert

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)690
- KH (g)46
- Fett (g)43
- Eiweiß (g)27
- Ballast (g)5

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/aelplermagronen/>