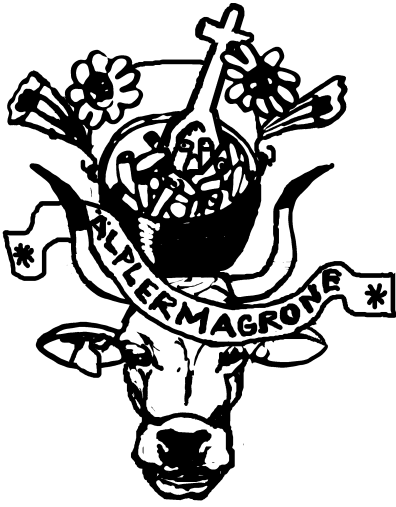


Rezepte
aus dem Café International

REZEPT VON ANDI HAERRY (LUZERN)
ILLUSTRATION: CHRISTOPH FISCHER



10 Schweiz

Äplermagronen mit Apfelmus

500g fest kochende Kartoffeln,
in ca. 2 cm grossen Würfeln
7 dl Salzwasser, siedend
250 g Magronen
2 dl Rahm
1/4 Teelöffel Muskat
wenig Pfeffer aus der Mühle
200 g rezenten Bergkäse, grob gerieben

1. Ofen auf 100 Grad vorheizen, Form vorwärmen.
2. Kartoffeln offen im siedenden Salzwasser ca. 5 Min. kochen. Magronen begeben, al dente kochen, sodass die Flüssigkeit knapp aufgesogen ist.
3. Rahm über die Kartoffeln und Teigwaren giessen, würzen. Lagenweise mit dem Käse in die vorbereitete Form geben, mit Käse abschliessen.

Warm stellen: ca. 10 Min. in der Mitte des vorgeheizten Ofens, sodass der Käse schmilzt.

Zwiebelringe:

Bratbutter in einer Bratpfanne warm werden lassen. 2 Zwiebeln in Ringe schneiden und mit 2 EL Mehl mischen, Mehl gut abschütteln, Zwiebelringe portionenweise langsam bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. knusprig braten. Auf Haushaltpapier warm stellen.

Apfelmus:

1 kg Äpfel (z.B. roter Boskoop)
2 dl Wasser
3 Esslöffel Zucker
1 unbehandelte Zitrone,
2 Streifen dünn abgeschälte Schale,
2 Esslöffel Saft

1. Äpfel mit Schale und Kerngehäuse vierteln.
2. Wasser mit Zucker, Zitronenschale und -saft aufkochen, Äpfel begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze weich kochen. Äpfel mit der Flüssigkeit durchs Passivite direkt in eine Schüssel treiben, auskühlen.

Servieren:

Zwiebelringe auf den Äplermagronen verteilen, mit dem Apfelmus anrichten.

Guten Appetit!

Äplermagrone met Öpfumues

500 g fescht chochendi Händöpfu,
in ca. 2 cm grosse Wörfu
7 dl Salzwasser, südend
250 g Magrone
2 dl Rahm
1/4 Teelöffel Mosket
wenig Pfäffer us de Möhli
200 g rezänte Bärghäs, grob grebe

1. Ofen of 100 Grad vorheize, Form vorwerme.
2. Händöpfu offe im südende Salzwasser ca. 5 Min. choche. Magrone dezuetue, al dente choche, bis d'Flössigkeit knapp ufgsoge esch.
3. Rahm über d'Händöpfu ond d'Teigware tue, wörze. Lagewis met em Chäs i die vorbereiteti Form gä, met Chäs abschliesse.

Warm schtelle: ca. 10 Min. i de Metti vom vorgheizte Ofe, sodass de Chäs schmöuzt.

Zwebelereng:

Brotbotter inere Brotpfanne warm wärde lo. 2 Zwebele i Reng schnide ond met 2 EL Mähl mesche, Mähl gut abschöttle, Zwebelereng porzionewis langsam bi mettlerer Hetz ca. 5 Min. chnoschprig brote. Of Hushaltpapier warm schtelle.

Öpfumues:

1 kg Öpfu (z.B. roti Boskoop)
2 dl Wasser
3 Esslöffel Zocker
1 onbehandleti Zitrone,
2 Schtreife dönn abgschälti Schale,
2 Esslöffel Saft

1. Öpfu met Schale ond Chärnghüs viertle.
2. Wasser met Zocker, Zitroneschale ond -saft ufchoche, Öpfu dezutue, zudeckt bi chliner Hetz weich choche. Öpfu met de Flössigkeit dors Passwit diräkt ine Schössle tribe, uschüele.

Serviere:

Zwebelereng of de Äplermagrone verteile, met em Öpfumues arechte.

E Guete!