

Älplermagronen mit Speck und Zwiebelschwitze



Ob im Winter beim Skifahren oder im Sommer in der Mittagspause einer anstrengenden Wanderung – eine Portion Älplermagronen mit Speckwürfeli und Zwiebeln bringt alle wieder auf Trab!

Älplermagronen gelten als typische Schweizer Sennenmahlzeit. Nach der harten Arbeit auf der Alp ist das deftige Gericht aus Teigwaren, Kartoffeln, Rahm und Käse genau das Richtige, um wieder zu Kräften zu kommen. Je nach Region werden zusätzlich Schinken, Speck oder sogar Cervelat beigegeben. Apfelmus gehört dabei für viele zu einer Portion Älplermagronen einfach dazu. Übrigens: Im Denner gibt es für weniger als einen Franken wunderbares Apfelmus im Glas!

Gewusst? Magronen ist der mundartliche Name für Maccheroni. Somit könnte man das Gericht auch als leicht abgewandelte Version des vor allem im englischsprachigen Raum beliebten Gerichts *Mac and Cheese* – also Maccheroni mit Käse – bezeichnen.

- 150 g Speckwürfel, z.B. von IP-Suisse
- 1 EL Butter
- 1 Schuss neutrales Öl, z.B. Sonnenblumenöl
- 3 grössere Zwiebeln, in schmalen Ringen
- 2 EL Mehl
- 400 g Kartoffeln, in circa 1,5 cm kleinen Würfeln
- 0,9 dl Salzwasser
- 400 g Maccheroni (auch Magronen genannt)
- 2 dl Halbrahm
- 120 g geriebener würziger Käse, z.B. Appenzeller
- Muskatnuss
- Salz und Pfeffer

1. Speckwürfel in einer Bratpfanne anbraten, danach auf einen mit Haushaltspapier ausgelegten Teller heben, damit das überschüssige Fett aufgesogen wird. Restfett in der Pfanne lassen.
2. Butter und Öl zum Restfett der Speckwürfel geben, Zwiebelringe langsam darin braten, bis sie leicht braun sind. Mit Mehl bestäuben, so lange weiterbraten, bis sie goldbraun sind, und ebenfalls beiseitestellen.
3. Gleichzeitig Kartoffeln im Salzwasser circa 3 bis 4 Minuten vorkochen, Maccheroni dazugeben, weitere 6 Minuten kochen, bis alles fast gar ist.
4. Rahm beigegeben und nochmals 2 Minuten köcheln. Käse und Speckwürfel einrühren und mit wenig Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
5. Die Zwiebelschwitze darüber verteilen.

Tipp: Brösmeli schmecken auch toll zu diesem Gericht. Dafür 10 g Butter in einer Bratpfanne schmelzen und 40 g Paniermehl darin rösten, bis die Brösmeli goldbraun sind.

Zubereitungsdauer: circa 35 Minuten

Treize Cuvée IGP



Kräftiges Rubinrot mit Violettreflexen. Der Treize Cuvée wird aus 13 verschiedenen Traubensorten gekeltert und ist darum sehr komplex in der Nase mit Aromen von Waldbeeren, feinen Röstnoten und komplettiert mit würzigen Noten. Am Gaumen mittel bis voll mit weichen Tanninen und rundem Abgang.

[Jetzt im Weinshop ansehen](#) >