



Äpler Makkaroni

Zutaten

- 200 g Äpler Makkaroni roh
 - 140 g Hinterschinken
 - 80 g Zwiebeln
 - 200 g Kartoffeln
 - 3 dl Rahm
 - 30 g Butter
 - ca. 4 El. Mehl zum mehlieren der Zwiebeln
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Anzahl



Aufwand

Zubereitung

Die Makkaroni in gut gesalzenem Wasser bissfest kochen. Herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken.
Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel 8x8 mm schneiden.
Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden, mehlieren und frittieren.
In einer Schwenkkasserolle gebe ich die Butter dazu, lasse sie ein wenig braun werden (beurre noisette) und gebe die gerösteten Zwiebeln (3/4) dazu, den in streifen geschnittenen Schinken. Das ganze lasse ich nun etwa 5 Min. gut andünsten. Lösche das ganze mit Rahm (Sahne) ab und gebe die 3/4 gekochten Kartoffeln dazu. Schmecke es nach belieben ab mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat.
2-3 Minuten gut durchkochen, dann die bissfesten Makkaroni dazu. Umrühren und 3/4 des geriebenen Bergkäse ebenfalls dazu.
Oft steht in Rezepten geschrieben die Äpler Makkaroni werden mit Käse überbacken. Das ist auch legitim. :-)
Wir mögen es hier bei der Familie Warna eher etwas Carbonara mässig.
Am Schluss sehr heiss anrichten, mit dem Rest des Käses bestreuen und die restlichen Zwiebeln obenauf, das Apfelmus separat dazu und sich wie auf der Alp in einer Berghütte fühlen.

Ich koche die Kartoffeln separat ebenfalls im Salzwasser. Separat damit die Kartoffelwürfel nicht zu weich werden und den Rahm noch ein wenig Bindung geben können.

Ich frittiere die Zwiebeln goldbraun in der Fritteuse. Sie können selbstverständlich auch in einer Bratpfanne geröstet werden. In der Fritteuse geht es etwas schneller und die Zwiebelsäure ist komplett verschwunden. Die Zwiebeln haben nachher ein herrliches Röstaroma.

Für den Käse nehme ich ein regionaler Käse. Meine Wahl fällt auf den Rigiblick. Dies ist aber eine persönliche Entscheidung.

Ich persönlich serviere und mische ein Apfelmus unter die heissen Äpler. Das deftige der Makkaroni und die leicht süss-säuerliche des Apfelmuses ist ein richtiger Gaumenschmaus.

Äpler
Makkaroni
Hinterschinken
Zwiebeln
Kartoffeln
Rahm
Butter
Mehl
Salz

Pfeffer
Muskatnuss

Hier empfiehlt sich ein edles Spezialbier, gebraut mit reinem Bergquellwasser und der Erfahrung einer über 200-jährigen Brautradition.

Das Calanda Edelbräu mit seinem würzigen Geschmack ist eines der erfolgreichsten Spezialbieren der Schweiz und bietet alles, worauf es bei einem guten Bier ankommt.
