

Traditionä ÄRHALTU



ÄPLERMAKKARONI MIT APFELKOMPOTT NACH GROSSMUTTERART VAM REINI



Zutaten Äpler 4 Personen:

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 400 gr. festkochende Kartoffel
- 150 gr. Speckwürfel
- 60 gr. Raclettkäse
- 5 dl. Gemüsebouillon
- 2 dl. Halbrahm
- 250 gr. Äplermakkaronen

Zubereitung:

- Zwiebel, Knoblauch und Kartoffel schälen.
- Zwiebel grob schneiden und Knoblauch fein hacken.
- Kartoffel in Würfel schneiden.
- Die Zwiebeln und den Knoblauch mit dem Speck in einer Bratpfanne goldbraun braten, herausnehmen und beiseite stellen.
- Bouillon und Rahm in einer Pfanne aufkochen, Kartoffel und Teigwaren begeben und zugedeckt
- Bei kleiner Hitze ca. 10 Min. kochen bis die Teigwaren al dente sind.
- Käse unter die Kartoffel und Teigwaren mischen, würzen und auf Teller verteilen.
- Beiseite gestellte Speckmischung darauf verteilen.

1/2



Traditionä ÄRHALTU

Zutaten Apfelkompott:

- 400 gr. Äpfel (saftig, bissfest)
- 300 ml. Wasser
- 2 Stangen Zimt und 8 TL. Feinkristallzucker
- 2 Prisen gemahlener Zimt

Zubereitung:

- Äpfel schälen und in Viertel schneiden (Kerngehäuse entfernen)
- Wasser, Apfelstücke, Zimtstangen und Zucker in einer Pfanne zum kochen bringen.
- Hitze reduzieren und 10 Min. köcheln lassen.
- Danach Zimtstangen entfernen.
- Vor dem Servieren Apfelkompott nochmals mit Zucker und einer Prise Zimt.
- Abschmecken und servieren.

