

Äplermagrone

(für 4 Portionen)

- 250 g kurze, dicke Makkaroni
- Salz
- 300 g Kartoffeln
- 150 g Speckwürfeli oder 2 in Scheiben geschnittene Cervelats
- 2 dl Rahm
- Pfeffer, wenig Muskatnuss
- 100 g geriebener Sbrinz
- 1 Zwiebel
- 50 g Butter

Makkaroni zusammen mit den gewürfelten oder in Scheiben geschnittenen Kartoffeln in Salzwasser kochen. (Kartoffeln können auch separat gekocht werden). Wasser abschütten.

Speckwürfeli in einer Pfanne glasig braten, Rahm zugiessen und mit Pfeffer und Muskatnuss würzen. Makkaroni und Kartoffeln darunter mischen, in eine Schüssel geben und mit dem Käse bestreuen.

Zwiebeln in Streifen schneiden. In der Butter goldgelb rösten und über das Gericht verteilen oder zusammen mit dem Speck glasig dünsten.

Und wer hats erfunden?

Das Gericht reklamieren die Nid- und Obwaldner für sich. Wahrscheinlich weil darin der dort beheimatete Sbrinz verwendet wird.

Gemäss historischen Quellen haben das Rezept jedoch die südländischen Gastarbeiter beim Gotthardbau in unser Land gebracht. Pasta und Kartoffeln kannte man und waren nahrhaft. Butter, Rahm und Käse erhielt man je nach Jahreszeit einmal mehr, manchmal weniger aus den umliegenden Alpwirtschaften und wenn verfügbar, wurde Speck, Salami oder anderes Fleisch hinzugefügt.

Wie meint der Italiener: «Se non e vero, e ben trovato».



Wettinger
Chuchimanne

www.utz-kom.ch



Wettinger Chuchimanne

Feine Menüs mit normalen, überall erhältlichen Lebensmitteln zu bereiten ist uns wichtig. Kochen mit Passion, schön Anrichten und zusammen Spass haben, ist unsere Leidenschaft.



Wettinger
Chuchimanne



OFFENER SONNTAG

3. DEZEMBER 2017

12 BIS 18 UHR

LANDSTRASSE IN WETTINGEN

Wir freuen uns auf Ihren Besuch am gewohnten Standort schräg gegenüber der Rathausapotheke. Und ja, das Geheimrezept für unseren Glühwein verraten auch wir nicht.

Nur soviel: Aus 12 verschiedenen Gewürzen und Zesten von Zitrusfrüchten bereiten wir ein Konzentrat. Daraus mischen wir vor Ort den köstlichen, weissen Glühwein und neu auch alkoholfreien Glühmost!

Prosit und zum Wohl!



Hausgemachte Köstlichkeiten

Äpler-Magronen*	Fr. 8.00
Lachsbrötli + Schinkenwrap* je 2 Stück	Fr. 7.00
Kürbiscremesuppe , garniert	Fr. 6.00



Das passende Weihnachtsgeschenk

Die Zweite Auflage unseres Jubiläums-Kochbuches ist nun erhältlich. «Kochen mit Genuss und Passion» erschienen im Eigenverlag.

Hardcover, A5, rund 180 Seiten

Preis: Fr. 48.00

Fragen Sie unsere Chuchimanne danach.

Feines zum Trinken und Aufwärmen

Weisser Glühwein (Chasselas), hausgemacht	
Thermobecher 2 dl	Fr. 5.00
mit einem Schuss Prosecco	Fr. 6.00
Glühmost (Alkoholfrei, Apfelsaft), hausgemacht	
Thermobecher 2 dl	Fr. 5.00
Kafi (Creme oder Espresso)	Fr. 3.00
Cüpli Prosecco	Flute 1 dl Fr. 6.00
Mineralwasser	Becher 2 dl Fr. 3.00
Punsch (lkoholfrei, Orangen oder Apfel)	
Thermobecher 2 dl	Fr. 3.00

Glühweinkonzentrat , alkoholfrei, pasteurisiert	
Reicht für 3-4 l Glühwein	Flasche 3,3 dl Fr. 6.00



* Speck, Schinken: Schweizerfleisch