Aelpler Magronen hindersi

gekocht und zur Verfügung gestellt durch
Stefan Dettling

Bekanntlich mag ich Zwiebeln sehr, deshalb nehme ich immer doppelt so viele Zwiebeln wie Teigwaren. Bei 500 Gramm Magronen (Teigwaren) verwende ich deshalb jeweils mindestens 800 Gramm Zwiebeln.

500 gr Teigwaren (Ich nehme immer die Penne Rigate.)
1 kg Zwiebeln
200 gr Greyerzer Käse gerieben
6 dl Baarer Bier Urhell
6 dl Bouillon
2 dl Rahm/Sahne (Ich nehme jeweils 2 dl Milch mit Maizena resp.Maisstärke.)

- Zuerst halbiere ich die Zwiebeln und schneide die Hälften in dünne Scheiben.
- Für das Gericht nehme ich einen grossen Topf für die Magronen (Teigwaren) und eine kleinere Pfanne, um den Bouillon mit dem Bier heiss zu machen.
- Während ich das Bier/den Bouillon erhitze, brate ich im grossen Topf die Zwiebeln so lange, bis diese schön glasig sind.
- Dann werfe ich 500 Gramm Magronen in den Topf und lösche alles mit mindestens einem Liter Bier/Bouillon ab, so dass alles mit einem halben Zentimeter Flüssigkeit bedeckt ist.
- Nun noch den Deckel drauf und alles zehn Minuten auf hoher Stufe kochen. Wichtig: Nie rühren, einfach kochen lassen, sonst brennt das Essen an.
- Während die Magronen (Teigwaren) kochen, messe ich zwei dl Milch ab und mische diese mit Maisstärke. Nicht zu viel Maisstärke nehmen, es soll sämig werden und nicht dick. Natürlich kann man auch Rahm oder Halbrahm nehmen. Ich achte auf die Figur und verwende deshalb mein Gemisch.
- Nachdem alles zehn Minuten gekocht hat, leere ich die Milch dazu und lasse alles nochmals auf weniger hoher Hitze eine bis zwei Minuten kochen.
- Nun nehme ich den Topf vom Herd, mische zweihundert Gramm Greyerzer darunter und lasse das Ganze noch zwei, drei Minuten ziehen.

Tipp:

(Anstelle von Magronen verwende ich immer die dünnen Hartweizen Rigatoni. Mir schmecken diese besser als Eierteigwaren.)

- Anstelle des Greyerzers kann man auch je nach Gusto Emmentaler oder sonst einen Käse nehmen.
- Ich nehme Rindsbouillon, Vegetarier können Gemüsebouillon nehmen. Schmeckt genauso gut.