

Älplermagronen

Für 6 Personen

**350-400 g grosse
Hörnli, 250 g grob
geriebener Gruyérezerkäse,
2 Zwiebeln, 2-3 dl Doppelrahm oder dicke
Crème fraîche, Salz und Pfeffer, wenig Butter**



In der Bratpfanne aus Gusseisen oder im Kupferkessel die fein geschnittenen Zwiebeln in Butter anziehen lassen, ohne dass diese Farbe annehmen. Die Hörnli zufügen, gut umrühren, wenig Wasser zugeben und ständig weiterrühren. Sobald alles Wasser aufgesogen ist, immer wieder etwas Wasser nachgeben, bis die Hörnli gar sind. Die Hörnli also ähnlich wie einen Risotto zubereiten. Man kann auch etwas Milch zufügen. Auf jeden Fall sollen die Hörnli noch Biss haben. Danach den geriebenen Käse, Salz, Pfeffer und Rahm zugeben. Gut erwärmen, aber ohne den Rahm kochen zu lassen.