



Name: .....

Sieden



**Älplermagronen**

Für 4 Personen

Zubereitung: ca. 40 Minuten

- 500 g Magronen
- 2 EL Bratbutter oder Bratcrème
- 2 Zwiebeln, in feine Ringe geschnitten
- 1,5 dl Halbrahm
- 1,5 dl Milch
- 200 g Bergkäse, gerieben
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

**Tipp**

Zusätzlich 2–3 Kartoffeln beifügen: schälen, in Würfel schneiden und 5 Minuten vor den Magronen ins siedende Salzwasser geben.

**Aufgabe 1**

Bringe die Zubereitungsschritte auf der nächsten Seite in die richtige Reihenfolge und klebe zu jedem Zubereitungsschritt das passende Bild.





Name: .....

Sieden

Zubereitung

[Empty dashed box for drawing]

\_\_ Magronen abgossen und kurz kalt spülen. Abtropfen lassen.

[Empty dashed box for drawing]

\_\_ Käsesauce über die Magronen giesen. Restlichen Käse darauf verteilen. Zwiebeln darüber geben. In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 10 Minuten erwärmen, bis der Käse schmilzt.

[Empty dashed box for drawing]

\_\_ Magronen in ausgebutterte ofenfeste Form geben. Die Hälfte des restlichen Käses daruntermischen.

[Empty dashed box for drawing]

\_\_ Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Zwiebeln beifügen und bei mittlerer Hitze goldgelb braten, ab und zu wenden. Beiseite stellen.

[Empty dashed box for drawing]

\_\_ Rahm und Milch aufkochen. Die Hälfte des Käses dazugeben, gut umrühren, würzen.

[Empty dashed box for drawing]

\_\_ Magronen in reichlich siedendem Salzwasser al dente kochen.



Name: .....

Sieden

**Aufgabe 2**

Wann wird beim Sieden das Salz der Flüssigkeit zugegeben?

\_\_\_\_\_

**Aufgabe 3**

Schreibe mindestens vier Nahrungsmittel auf, die ebenfalls gesotten werden können.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



**Aufgabe 4**

Wie viele Gramm Teigwaren benötigst du grundsätzlich für eine Person für ein Hauptgericht? Und als Beilage?

Hauptgericht:

\_\_\_\_\_

Beilage:

\_\_\_\_\_





# Lösung

swissmilk

## Sieden

### Aufgabe 1 Zubereitung



1 Magronen in reichlich siedendem Salzwasser al dente kochen.



2 Magronen abgessen und kurz kalt spülen. Abtropfen lassen.



3 Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Zwiebeln beifügen und bei mittlerer Hitze goldgelb braten, ab und zu wenden. Beiseite stellen.



4 Rahm und Milch aufkochen. Die Hälfte des Käses dazugeben, gut umrühren, würzen.



5 Magronen in ausgebutterte ofenfeste Form geben. Die Hälfte des restlichen Käses darunter-mischen.



6 Käsesauce über die Magronen gies-sen. Restlichen Käse darauf verteilen. Zwiebeln darüber geben. In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 10 Minuten erwärmen, bis der Käse schmilzt.

### Aufgabe 2

Das Salz fügt man dem Wasser bei, sobald es siedet.

### Aufgabe 3

z.B. Reis, Kartoffeln, Linsen, Siedfleisch

### Aufgabe 4

Hauptgericht: 100–120 g

Beilage: 50–80 g