



Maluns mit Apfelmus

Maluns

500 g mehlig kochende Kartoffeln
180–200 g Mehl (je nach Mehligkeit der Kartoffeln)
Salz und Pfeffer
100 g Butter

Apfelmus

5 Äpfel
120 g Puderzucker
70 ml Apfelsaft
200 ml Weisswein
30 g Butter
80 ml Calvados

Zubereitung

1. Für die Maluns die Kartoffeln in der Schale in Salzwasser kochen, $\frac{3}{4}$ garen und auskühlen lassen. 2 Tage an einer kühlen Stelle stehen lassen. Danach schälen und mit einer Röstiraffel reiben.
2. Kartoffeln mit Mehl, Salz und Pfeffer mischen, mit der Hand leicht verkneten und zu kleinen Kugeln reiben.
3. Nach und nach in einer Teflonpfanne mit Butter 10–15 Minuten (nicht zu heiss!) goldgelb anbraten. Stetig rösten und schwenken. (Können auch vorgebraten werden.)
4. Fürs Mus die Äpfel schälen, Kerngehäuse (beides beiseite stellen) entfernen und in Würfel schneiden. Den Puderzucker in der Pfanne leicht karamellisieren. Mit Calvados, Weisswein und Apfelsaft ablöschen. Kerngehäuse und Schalen dazugeben, etwas einkochen und passieren. Dann die Äpfel dazu geben und weich garen, herausnehmen und zusammen mit der Butter fein pürieren. Den Fond je nach gewünschter Dicke dazumixen. Nach Belieben noch nachzuckern.
5. Zum Anrichten mit Bergkäse verfeinern.