Chäshörnli mit Appenzeller Siedwurst



Meine Wahl.

3

Gesamtzeit: 35 min

Aktivzeit: 35 min



Zutaten

für 4 Personen

4 Appenzeller Siedwürste IGP

1 dl Wasser

500 g Äpfel, z. B. Elstar oder Jonagold, evtl. geschält,

in Stücken

0.5 Zitrone, ganzer Saft

0.5 TL Zimt

2 EL Bratbutter

Zwiebeln, in Ringen

Salz

2 EL Mehl

400 g Hörnli

6 dl Gemüsebouillon, siedend

1 EL Butter

1 Knoblauchzehe, gepresst

3 dl Halbrahm

180 g Appenzeller kra?ftig-wu?rzig, grob gerieben

Salz, Pfeffer

0.5 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

1226 kcal

45 g Eiweiss

98 g Kohlenhydrate

71 g Fett



enthält Gluten



enthält Laktose

Zubereitung

- Siedwürste in knapp siedendem Wasser ca. 20 Minuten ziehen lassen, herausnehmen, warm halten.
- Wasser und Äpfel in eine Pfanne geben, zugedeckt ca. 15 Minuten weich kochen. Zitronensaft und Zimt beifügen, grob pürieren.



Meine Wahl.

- Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Zwiebeln salzen, im Mehl wenden, portionenweise je ca. 5 Minuten knusprig braten. Auf Haushaltpapier abtropfen.
- Hörnli in der siedenden Bouillon bissfest kochen, absieben.
- Butter in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch beifügen, ca. 1 Minute andünsten, Halbrahm dazugiessen, aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen, Käse daruntermischen, würzen.
- Hörnli mit Rahmsauce mischen, mit Röstzwiebeln und Schnittlauch bestreuen. Mit Apfelmus und Siedwürsten servieren.