Chäshörnli mit Appenzeller Siedwurst

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 35 min

Aktivzeit: 35 min

Einfach



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
2	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

1. Siedwürste in knapp siedendem Wasser ca. 20 Minuten ziehen lassen, herausnehmen, warm halten.

2. Wasser und Äpfel in eine Pfanne geben, zugedeckt ca. 15 Minuten weich kochen. Zitronensaft und Zimt beifügen, grob pürieren.

3 Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Zwiebeln salzen, im Mehl wenden, portionenweise je ca. 5 Minuten knusprig braten. Auf Haushaltpapier abtropfen.

4 Hörnli in der siedenden Bouillon bissfest kochen, absieben.

5 Butter in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch beifügen, ca. 1 Minute andünsten, Halbrahm dazugiessen, aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen, Käse daruntermischen, würzen.

6 Hörnli mit Rahmsauce mischen, mit Röstzwiebeln und Schnittlauch bestreuen. Mit Apfelmus und Siedwürsten servieren.