

# 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.



**Meine Wahl.**

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