



## Hauptgang

# Zigerhörnli mit Apfelmus

Rezept für 4 Personen

## Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

- 400 gr      grosse Hörnli
- 1 Stück     Zwiebel, gross, geschält und grob gehackt (oder in Ringe geschnitten)
- 1 EL        Butter (1)
- 1 EL        Butter (2)
- 4 dl        Halbrahm
- 4 Portionen Streichkäse (z.B. Mignon Bel Paese, zu je 28 gr)
- 1 Stöckli   Schabziger, davon 50 gr fein gerieben
- Den Rest als Beilage zum Bestreuen am Tisch
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss
- Evtl. etwas Milch oder etwas Fleischbouillon
- 4 Zweige   Petersilie, die Blätter davon fein gehackt (Dekoration auf dem Teller)

## Zubereitung:

- |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hörnli              | Die Hörnli in genügend Salzwasser «al dente» kochen und danach in Sieb giessen und abtropfen lassen                                                                                                                                                            |
| Schabzieger         | Den Schabzieger auf einer Bircherraffel möglichst fein reiben (oder mit einem grossen Messer möglichst fein hacken)                                                                                                                                            |
| Zwiebeln            | In einer Kasserolle mit Butter (1) glasig dünsten.                                                                                                                                                                                                             |
| Halbrahm            | Den Halbrahm dazugeben und aufkochen. Hitze reduzieren. Den Schmelzkäse dazugeben und langsam schmelzen lassen.                                                                                                                                                |
| Schabziger gerieben | Den geriebenen Schabzieger (50 gr) zur Sauce geben und zu einer cremigen Konsistenz köcheln. Sollte die Sauce zu dick werden mit Milch (oder allenfalls mit etwas Fleischbouillon) verdünnen.<br><br>Mit Salz, Pfeffer und einem Hauch Muskatnuss abschmecken. |
| Butter (2)          | Am Schluss mit Butter (2) verfeinern.                                                                                                                                                                                                                          |
| Teigwaren           | Die gut abgeseihten Teigwaren in die Sauce geben und gut mischen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Petersilie bestreuen.<br><br>Den restlichen fein geriebenen Schabzieger dazureichen.                                                              |

**Tipp:**

Unbedingt Apfelmus dazu servieren  
Dazu passten – wenn es Fleisch sein soll – Kalbs-Adrio.