



Emmentaler Hörnlisalat

Im Emmentaler Hörnlisalat hat es Käse drin, Emmentaler natürlich. Oder eben den guten Waldsberger, der nach dem Emmentaler-Rezept im Zürcher Oberland hergestellt wird und schon an manchen Degustationen zum besten Emmentaler gekürt wurde. Aber es ist nicht nur der Käse, der diesen Hörnlisalat ausmacht: Klein gewürfelte, gesalzener Speck wird mit etwas Zwiebel angeröstet und nach dem Auskühlen der Sauce untergemischt. Dazu etwas Sauerrahm, gekochte Eier und Essiggurken, beides klein gewürfelt. Ein "chüschtiger" Salat, der gut zu Grilladen, besonders zu gegrilltem Gemüse passt, aber auch mit Blattsalat angerichtet durchaus eine einfache und wahrschafte Vollmahlzeit ergibt.

Zutaten (ca. 4-5 Beilagen)

250g	Hörnli fein
100g	gesalzener Speck, oder Kochspeck
1	kleine Zwiebel
4El	Sonnenblumenöl
3El	Obstessig
60g	Sauerrahm
1Tl	Dijon-Senf
2	Eier
4-5	kleine Essiggurken
100g	Waldsberger (Emmentaler)

Zubereitung

Hörnli etwas länger als angegebene Kochzeit weichkochen. Abschütten und kurz mit kaltem Wasser abspülen. Auskühlen lassen.

Speck in kleine Würfel schneiden (ca. 5mm). Zwiebel fein hacken. Bratpfanne ohne Fett aufheizen. Speckwürfel bei guter Hitze anbraten. Sobald das Fett ausläuft, Zwiebel

zugeben und mitbraten bis Zwiebel und Speck leicht braun sind. Dabei ab und zu auflockern. Auskühlen lassen.

Essiggurken und Ei in kleine Würfel schneiden.

Öl, Essig, Sauerrahm, Senf und Essiggurken gut vermischen. Ausgekühlter Speck mit den Zwiebeln zugeben und alles vermischen. Mit Pfeffer und wenig Salz würzen.

Hörnli und gehacktes Ei zur Sauce geben und vermischen. Waldsberger mit der Röstiraffel dazuraffeln und unter den Hörnlisalat mischen. Vor dem Servieren eine halbe Stunde ziehen lassen.





