



## Siedwurst an Apfel-Zwiebelsauce mit Zimt

Obwohl von der klassischen Appenzeller Siedwurst inspiriert, ist es doch eher ein ad hoc-Rezept. Apfelmus, "Bölleschweizi" und Hörnli gehören zur Appenzeller Siedwurst und Zimt gehört zu vielen traditionellen Wurstrezepten, so darf man da getrost etwas improvisieren, schiefgehen kann dabei nicht viel. Mit den gut bemehlten Zwiebelstreifen wird die Sauce leicht dicklich, die Äpfel geben ihr eine gewisse Frische, das Zimt macht sie leicht lieblich und das Kurkuma gibt der Sauce einen schönen Farbton.

### Zutaten

1 Paar Siedwürste  
1 grosse Zwiebel, ca. 80g  
1/2 säuerlicher Apfel  
1E1 Mehl (20g)  
1/2Tl Zimt  
1Tl Dijon-Senf  
1/2Tl Kurkuma  
2dl Hühnerbouillon  
Pfeffer  
Bratbutter

### Zubereitung

Zwiebel längs zur Schale halbieren und quer in Scheiben schneiden. Mit dem Mehl vermischen. In nicht zu knapp Bratbutter langsam bräteln lassen, dabei häufig wenden. Die Zwiebel und vor allem das Mehl sollte leicht bräunlich werden. Bouillon dazugießen, mit Senf, Zimt und Kurkuma würzen. Etwa 20 Minuten leicht köcheln lassen, dabei ab und zu aufrühren. Sauce mit Pfeffer abschmecken. Apfel in kleine Stücke schneiden zum Schluss ca. 3-4 Minuten mitköcheln lassen.

Siedwürste ca. 20 Minuten in heissem Wasser ziehen lassen. Siedwürste aus dem

Wasser nehmen und sogleich enthäuten, dazu schneidet man sie auf der Innenseite der Biegung längs auf zu zieht die Haut von einem Ende zum anderen ab. trocknet die Wurst zu sehr ab, so lässt sie sich nicht mehr so gut schälen.



