



Chäshörnli mit Speck und Bölleschweizi

Ein einfaches, urchiges Schweizergericht, irgendwie verwandt mit den Äplermagronen. Die vorgekochten Hörnli werden in reichlich Sauce aus Sauerrahm, Speck, Knoblauch und etwas Pastawasser gewendet bis die Hörnli sehr feucht und geschmeidig sind. Erst dann wird der grob geriebene Käse untergemischt und den Hörnli eine schöne Sämigkeit verleiht.

Zum Schluss werden die Hörnli mit angerösteten Zwiebelringen bestreut.

Zutaten (pro Portion)

80g Hörnli fein
30g Bratspeck
50g Sauerrahm
40g Halbhartkäse (Alpkäse)
1 kleine Knoblauchzehe
50g Zwiebel
Muskatnuss
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel zu dünnen Ringen schneiden. In Bratbutter langsam anrösten damit sie regelmässig braun werden (ca. 15 Minuten).

Hörnli in Salzwasser gar kochen. Abgiessen und etwas Pastawasser auffangen.

Speck zu schmalen Streifen schneiden, Knoblauch hacken. Speck zusammen mit dem Knoblauch in Bratbutter andünsten bis der Speck glasig ist. Sauerrahm dazugiessen und mit Pfeffer und Muskatnuss würzen. Ganz leicht köcheln lassen. Hörnli zugeben

und vermischen. Herdplatte ausschalten und den Käse mit der Röstiraffel dazureiben. Vermischen bis sich der Käse aufgelöst hat.

Hörnli anrichten, nach Belieben mit Reibkäse bestreuen. Zum Schluss die Bölleschweizi auf den Hörnli verteilen.





