



Schwingerhörnli mit Grügen

Beim Erhitzen von gewolfem Rückenspeck vom Schwein verflüssigt sich das Fett und wird zu Schweineschmalz. Das Bindegewebe bildet kleine Kügelchen die im heissen Fett knusprig gebraten werden. Das sind die Grügen. Früher war es gang und gäbe, diese einer Röstli zugeben um ihr einen "chüschtigen" Geschmack zu verleihen. Auch Blut- und Leberwürsten wurden Grügen zusammen mit dem Schweineschmalz zugegeben. Und auch einfache Pastagerichte lassen sich mit Grügen zubereiten. Zugegeben, ein nicht mehr ganz zeitgenössisches Gericht für eher robuste Gaumen.

Zutaten

100g Rückenspeck, grob gewolft
1 Zwiebel, ca. 40g
80g Lauch
40g Halbhartkäse
Muskatnuss
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Rückenspeck in eine mässig heisse Bratpfanne geben, es sollte nur leicht brutzeln. Unter häufigem Wenden schmoren lassen, bis das Fett flüssig ist, die Grügen bräunen sich dabei, sie sollten zum Schluss dunkelbraun sein.

Grügen durch ein Metallsieb(!) abgiessen, das flüssige Fett (Schweineschmalz) auffangen. Es kann zum Braten genutzt werden. Es lässt sich gut mit Bratbutter mischen, damit der Geschmack nach Schwein gemildert wird. Ca. 1El Grügen zur Dekoration beiseite stellen.

Schwingerhörnli in Salzwasser gar kochen und abschütten.

Zwiebel, Lauch und Knoblauch in 2 El Schweineschmalz andünsten, sobald der Lauch etwas zusammengefallen ist, Gruben zugeben und weiterdünsten. Schwingerhörnli zugeben und vermischen. Mit Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Käse durch die Röstiraffel reiben, die Hälfte unter die Hörnli mischen.

Schwingerhörnli anrichten, mit den Rest des Käse bestreuen und die restlichen Gruben darauf verteilen.







