



## Grüne Wurst an Senfrahmsauce mit Chäs-Hörnli

Zugegeben, das ist schnelle, improvisierte Junggesellenküche. Ganz ohne Anspruch auf höhere kulinarische Ehren, ganz einfach nur um den knurrenden Magen und die unruhige Seele zu beschwichtigen. Und so nebenbei erwähnt, ähnelt dieses Mahl der Appenzeller Siedwurst, die mit Hörnli und Bölleschweizi angerichtet, eingang ins kulinarische Erbe der Schweiz gefunden hat. Das zu meiner Ehrenrettung.

Grüne Wurst deshalb, weil die Würste mit rohem Brät gefüllt sind. Sie sind daher leicht verderblich und sollten spätestens am Tag nach dem Kauf zubereitet werden.

### Zutaten

1 Paar Siedwürste (grüne Würste)  
1 kleine Zwiebel  
1,5dl Hühnerbouillon  
2Tl Dijon-Senf  
1Tl Meerrettichpaste  
30g Sauerahm  
1 Prise Zucker  
Pfeffer  
Bratbutter

50g Hörnli, fein  
20g Sbrinz gerieben  
Salz

### Zubereitung

Siedwürste im heissen Wasser 20 Minuten ziehen lassen.

Zwiebeln hacken und in Bratbutter ca. 5 Minuten andünsten. Sie sollten ganz leicht

braun werden. Bouillon dazugießen, Senf und Meerrettich zugeben. Ca. 5 Minuten köcheln lassen. Sauerram zugeben, gut verrühren und kurz aufkochen. Mit Zucker und Pfeffer abschmecken.

Siedwürste auf der Innenseite der Länge nach einschneiden und die Haut abziehen. Das geht am Besten, gleich nach dem die Würste aus dem Wasser genommen werden und sie noch ganz nass sind.



