



## Siedwurst mit Chähörnli und Apfelmus

Für 8 Personen

### Siedwurst:

- 8 Siedwürste (je 120 – 150g)

### Chähörnli:

- 500g Hörnli
- 2 grosse Zwiebeln, in Streifen geschnitten
- 4 EL Butter
- 4EL gehackte Petersilien
- 3 dl Halbrahm
- 200g Appenzellerkäse, gerieben
- Salz Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss

### Apfelmus:

- 3dl Apfelsaft
- 4EL Zitronensaft
- 3EL Zucker
- 1 Zimtstängel
- 1,2kg Äpfel, z.B. Boskop, geschält, Kerngehäuse entfernt, in Stücke geschnitten



### Zubereitung

1. Siedwürste in knapp siedendem Wasser 20 Minuten ziehen lassen.
2. Hörnli: Teigwaren in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgiessen, abtropfen lassen. Zwiebel in Butter andämpfen, Petersilie dazugeben, kurz mitdämpfen. Mit Rahm ablöschen, aufkochen, mit Käse zu den Hörnli geben, mischen, abschmecken
3. Apfelmus: Apfel- und Zitronensaft sowie Zucker und nach Belieben Zimtstängel aufkochen. Äpfel beifügen, zugedeckt 10-12 Minuten weich köcheln, Zimtstängel entfernen. Äpfel mitsamt Flüssigkeit pürieren.
4. Siedwürste und Chähörnli auf vorgewärmten Tellern anrichten. Apfelmus dazu servieren.

