

Zigerhörnli mit Apfelmus

Für 4 Personen

300 g mittlere Hörnli,

2 Glarner Zigerstöckli à 100 g, 1 dl Rahm,

50 g Sbrinz oder Parmesan, 1 Zwiebel, 50 g Butter, Salz und Pfeffer, Apfelmus (Boskop-Äpfel)



Die Hörnli in genügend Salzwasser al dente kochen, in ein Sieb giessen und mit heissem Wasser abspülen, abtropfen lassen. Den Schabziger auf der Bircherraffel reiben und zusammen mit dem geriebenen Sbrinz, dem Rahm und 2 bis 3 EL Wasser in einer beschichteten Bratpfanne erwärmen. Die Hörnli darunter mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zwiebel schälen, in Ringe schneiden und in Butter gold- bis dunkelbraun dünsten.

Die Zigerhörnli auf Tellern anrichten und die gedünsteten Zwiebelringe darüber verteilen. Dazu frisches Apfelmus aus Boskop-Äpfeln servieren. Sehr gut passen die Zigerhörnli auch zum Glarner Netzbraten, einer Art Fleischkäse aus Kalbsbrät, aber im Schweinsnetz.