

Swiss Style Rezept

Alpkäse-Hörnli mit Röstzwiebeln und Rosie's Apfelmus mit Chipotle Sauce

für 4 Personen / Zubereitung: Zeit: ca 1 Std

Das brauchst du:

Hörnli

400 g Hörnli
 250 g Alpkäse (oder Käse nach Wahl)
 gerieben
 Nach Gusto ½ Tl oder mehr Chipotle Hot
 Drops

Röstzwiebeln

1 grosse Zwiebel
 Salz, Paprikapulver Pfeffer
 Sonnenblumenöl oder Erdnussöl zum
 frittieren

Rosie's Apfelmus

5 Äpfel
 120 g Puderzucker
 70 ml Apfelsaft
 200 ml Weisswein
 30 g Butter, 1 Prise Ukuva's Rosie's Salt
 80 ml Calvados

Und so gelingt's:

1. Hörnli in siedendem, gesalzenem Wasser al dente kochen. Wasser abgiessen und Hörnli zurück in die Pfanne geben. Kleines Stück Butter begeben das die Hörnli nicht aneinander kleben bleiben.
2. Salzen und pfeffern, den geriebenen Käse, ein wenig von den Hot Drops begeben (nach Geschmack) und alles gut mischen. In eine gebutterte Gratinform geben und 10 Min. bei 140°C gratinieren.

Röstzwiebeln

3. Die Zwiebel in dünne Scheiben schneiden. Zusammen mit dem kalten Öl in eine Pfanne geben und langsam auf 180 °C erhitzen (messen mit einem Thermometer). Haben die Zwiebelscheiben eine schöne Röstung, aus dem Öl herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz und Paprikapulver würzen.

Rosie's Apfelmus

4. Die Äpfel schälen, Kerngehäuse (beides beiseite stellen) entfernen und in Würfel schneiden. Den Puderzucker in der Pfanne leicht karamellisieren. Mit Calvados, Weisswein und Apfelsaft ablöschen. Kerngehäuse und Schalen dazugeben, etwas einkochen und passieren. Dann die Äpfel dazu geben und weich garen, herausnehmen und zusammen mit der Butter fein pürieren. Den Fond je nach gewünschter Dicke dazumixen. Mit Rosie's Salt abschmecken

En Guetä!



Geheimtipp von Abigail :

Ich brauche Chipotle für den Rindfleisch-eintopf, das ist lecker und einfach zu machen. Ich nehme neben Fleisch Süsskartoffeln und Karotten. Vor dem Garen wird das Fleisch mit Joghurt gemischt mit Chipotle bestrichen, um es besonders zart und schmackhaft zu machen. Das lange, auf niedrigem Feuer kochen ist auch wichtig. Probier's aus!

