

Mein besonderes Familienrezept:

Zigerhörnli

Eingereicht von: Joachim B., Löhningen

Meine drei Geschwister und ich sind in sehr einfachen Verhältnissen aufgewachsen. Da mussten wir oft sehr erfinderisch sein um über die Runden zu kommen. Trotzdem waren wir mit dem Wenigen eigentlich zufrieden. Dieses Menü liebe ich. Besonders der Geschmack der Zigerhörnli mit etwas vermishtem Apfelmus erinnert mich an diese Zeit.

Rezept „Zigerhörnli“ (ca. 4 Portionen)

500 Gramm Hörni Wasser kochen, etwas Salz, Hörli dazugeben.
Ca. 20 Minuten kochen

2 Zwiebeln grob schneiden und mit Butter andünsten
(darf etwas braun werden)

Hörnli abgiessen und mit etwas Nussöl vermischen.

ca. 150 gr Schabziger fein verreiben und etwas Muskat dazu geben.
Wer mag mit Pfeffer etwas schärfen.

Alles nun in eine Pfanne und erhitzen. Abschmecken und nach belieben Nachwürzen.

Nun das Wichtigste. Im Suppenteller anrichten und eine „Ecke“ freilassen. Dort zwei Esslöffel Apfelmus hinzugeben und servieren.