Grüner Schüblig mit Chäshörnli und Öpfelstückli

Im Appenzellerland ist die Siedwurst mit Chäshörnli und Apfelmus Kulturgut. Es ist eine grüne Wurst, d.h. aus rohem Brät hergestellt und daher leicht verderblich. Der deutlich grössere grüne Schüblig wird aus dem gleichen Grund nur selten hergestellt. Der Schüblig Zischtig ist für manche Metzger ein Grund, grüne Würste anzubieten. Manchmal auch mit Zugabe von Kümmel. Dazu Hörnli, sie werden nicht einfach mit Käse bestreut, sondern die knapp gegarten Hörnli werden in einer Sauce aus Saurrahm oder Rahm und Käse nochmals kurz geköchelt, damit werden sie so richtig "schlutzig". Wie bei den Appenzeller Chäshörnli dürfen dazu würzige, geröstete Zwiebelringe nicht fehlen. Und ebenso vervollständigen Apfelstückli das urchige Gericht.

Tipp: Dazu Quittensenf nach dem Rezept von da.

Zutaten

1	grüner Schüblig mit Kümmel, ca. 250g
60g	Hörnli fein
30g	Sauerrahm
30g	Greyerzer gerieben
	Muskatnuss, Pfeffer und Salz
1	säuerlicher Apfel
3cm	Zimtstange
2Tl	Zucker
1	kleine Zwiebel
	Bratbutter

Zubereitung

Grüner Schüblig 30 Minuten in 80° heissem Wasser ziehen lassen.

Zwiebel zu Ringen schneiden und in nicht zu knapp Bratbutter langsam anrösten.

Apfel ungeschält zu Schnitzen schneiden. Ca. 5cl Wasser auskochen, Zucker und Zimtstange zugeben, kurz köcheln lassen und die Apfelschnitze zugeben. Ca. 10 bis 15 Minuten köcheln lassen.

Hörnli in Salzwasser knapp gar kochen. Abschütten und etwas Wasser auffangen. Pfanne kurz auswaschen. ca. 5cl Hörnliwasser in die Pfanne geben, Sauerrahm und Reibkäse zugeben, bei kleiner Hitze gut verrühren bis die Sauce sämig wird. Mit Muskatnuss und wenig Pfeffer würzen. Hörnli zugeben und ein paar Minuten schmoren lassen bis die Flüssigkeit fast ganz eingedickt ist. Dabei öfters durchmischen.

Die Haut des grünen Schübligs ist zäh und muss abgezogen werden. Dazu schneidet man die Haut, gleich nachdem der Schüblig aus dem Wasser genommen wird, auf der Innenseite längs auf. Nun kann die Haut leicht von Hand abgezogen werden.
Sobald die Haut antrocknet, klebt das Brät an der Haut und der Schüblig wird beim Schälen aufgerissen.

Greyerzer im Sauerrahm schmelzen