



## Appenzeller Siedwurst mit Apfelmus und Chähörnli mit Bölleschweizi

Die Appenzeller Siedwurst gehört seit 2003 zum Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz. Es ist eine helle Brühwurst aus Rind- und Schweinefleisch und wird typischerweise nebst weiteren Gewürzen mit Kümmel und Knoblauch gewürzt. Es ist eine "grüne" Wurst, die ungebrüht, also roh, verkauft wird. Sie ist daher leicht verderblich und sollte am besten am gleichen Tag gebrüht und gegessen werden.

Man muss sie gleich nach dem Brühen enthäuten, da sich sonst die Haut nicht mehr schön abziehen lässt. Dazu schneidet man die Wurst der Länge nach auf und zieht die Haut vom einen zum anderen Ende ab.

Im Appenzellerland isst man an Festen gern Kartoffelsalat dazu, die traditionellen Beilagen sind aber "Chähörnli mit Bölleschweizi" und Apfelmus.

### Zutaten

pro Person 1 Paar Siedwürste

Apfelmus:

3 Äpfel (Boskoop)  
2El Zucker  
2Msp Zimt  
1 Spritzer Zitronensaft  
Wasser

Chähörnli mit Bölleschweizi:

80g Hörnli (pro Person)  
20g Appenzellerkäse (mild)  
1 kleinere Zwiebel  
Bratbutter

## Zubereitung

Zuerst muss das Apfelmus zubereitet werden, damit es bis zum Verzehr etwas auskühlen kann:

Ca. 1 dl Wasser mit Zucker und Zimt aufsetzen und Zitronensaft zugeben. Äpfel schälen, das Kerngehäuse herausschneiden und in kleine Würfel schneiden. Im Zucker-Zimt-Wasser etwa 15-20 Minuten köcheln lassen. Dabei ab und zu umrühren und bei Bedarf noch etwas Wasser zugeben. Die Äpfel sollen beim Kochen von selbst zerfallen, allenfalls kann man das Apfelmus zum Schluss mit dem Schwingbesen kräftig durchrühren, aber keinesfalls darf es mit dem Mixer püriert werden.

Siedwürste ca. 20 Minuten im heissen Wasser (80°) ziehen lassen. Hörnli kochen und parallel dazu die in Streifen geschnittene Zwiebel in Bratbutter rösten bis sie schön braun sind.

Hörnli anrichten, etwas Käse darüber reiben und die "Bölleschweizi" darauf geben. Apfelmus und die Siedwürste dazulegen.





*Siedwurst der Länge nach aufschneiden und die Haut abziehen*