Glarner Zigerhörnli

Das ist das Pendant aus dem Zigerschlitz (Glarnerland) zu den wohlbekannten Älpermagronen. Die Zubereitung ist fast identisch, nur wird im Glarnerland dem Gericht Schabziger statt Käse zugegeben. Dieser verleiht den Hörnli den kräftigen Kräutergeschmack. Die Hörnli werden in der heissen Zigerrahmsauce ein paar Mal gewendet, damit die Hörnli schön saftig und crèmig werden. Und wie die Älplermagronen werden die angerichteten Zigerhörnli mit reichlich angerösteten Zwiebeln (Bölleschweizi) garniert.

Vielleicht nicht ganz original, aber ich konnte es mir nicht verkneifen, die Zigerrahmsauce mit Knoblauch anzureichern.

Zutaten (pro Portion)

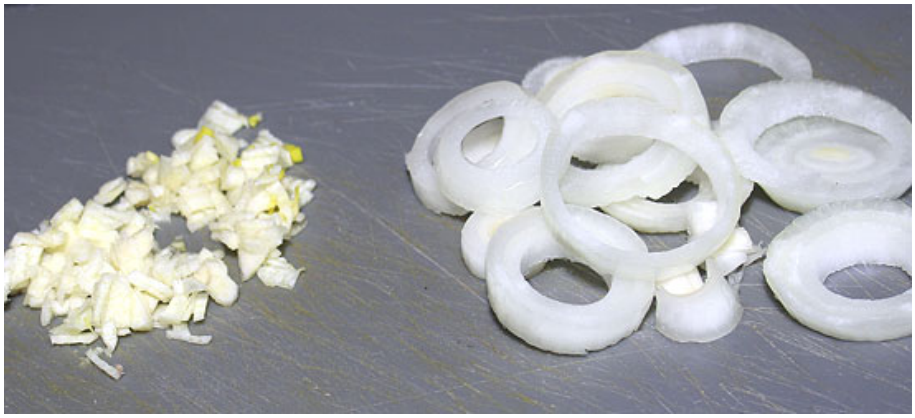
100g	Hörnli fein
1dl	Vollrahm
40g	Glarner Schabziger
1	Knoblauchzehe
1	Zwiebel für die Röstgarnitur
	Muskatnuss, Pfeffer, Salz
	Bratbutter

Zubereitung

Hörnli in Salzwasser gar kochen. Abgiessen. Pfanne kurz auswaschen.

Zwiebel im ca. 3-4mm dicke Scheiben schneiden. In reichlich Bratbutter langsam bräteln bis sie schön braun sind. Das dauert so 10 bis 15 Minuten.

Vollrahm in die ausgewaschene Hörnlipfanne geben. 30g Schabziger dazureiben und mit Pfeffer und wenig Muskatnuss würzen. Unter Rühren langsam aufkochen bis der

Ziger geschmolzen ist. Den Rahm ca. 2 Minuten ganz leicht köcheln lassen, dann die Hörnli zugeben und vermischen. Ca. 2 Minuten auf der noch warmen Herdplatte ziehen lassen, dabei nochmals vermischen.

Zigerhörnli anrichten, etwas Schabziger darüber reiben und die Bölleschweizi darauf geben.