



# APPENZELLER

## «CHÄÄSMAGEROONE»

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

#### CHÄÄSMAGEROONE:

- 250 g grosse Hörnli
- 500 g Kartoffeln in Würfel geschnitten
- 80 g geriebenen, Appenzeller Räss-Käse
- 200 g geriebenen Appenzeller Käse, Mild-Würzig, Kräftig-Würzig oder Extra-Würzig. Es kann auch gemischt werden.
- 1 grosse Zwiebel
- 50 g Butter

#### APFELMUS:

- 2 Kg Äpfel
- ¼ Lt. Süssmost
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Prise Zimt





## **ZUBEREITUNG:**

Die Kartoffeln und die Hörnli getrennt in Salzwasser weich kochen, wobei die Hörnli etwas weniger Zeit brauchen. Gut abtropfen lassen und alles zusammen mit dem Käse vermischen. Die Zwiebel in Ringe schneiden, in Butter rösten und über die «Chääsmageroone» anrichten.

Die Äpfel waschen, entkernen und in grobe Würfel schneiden. Die Apfelwürfel im Süssmost in einer Pfanne 10-15 Minuten weichkochen. Die Masse durch ein Passvite drehen oder mit einem Mixer fein pürieren. Sofort mit Zitronensaft und Zimt vermischen. Apfelmus in Dessertschalen verteilen und leicht auskühlen lassen. Am besten schmeckt das Apfelmus lauwarm zu den Chääsmageroonen.