Hörnli mit saucisse aux choux vaudoise IGP

Zutaten

4-5 Personen

1	Saucisse aux choux vaudoise IGP
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
2dl	Halbrahm
250g	Teigwaren (z. B. Hörnli)
60g	Geriebener Gruyère AOP
+	*Saltz, pfeffer*

Rezept

1. Bringen Sie in einer Pfanne Wasser zum Sieden und legen Sie dann die Saucisse aux choux vaudoise IGP für 30 Minuten hinein.
2. Lösen Sie anschliessend das Fleisch aus der gekochten Saucisse aux choux vaudoise IGP heraus. Achtung: Wenn Sie die noch heisse Haut einstechen, kann ein Strahl sehr heisser Flüssigkeit austreten!
3. Kochen Sie in einem anderen Topf die Hörnli nach den Vorgaben auf der Verpackung.t.
4. Schneiden Sie die Zwiebeln in Ringe und den Knoblauch in Scheiben. Braten Sie die Zwiebeln und den Knoblauch in einer beschichteten Pfanne an und geben Sie dann das Fleisch der Saucisse aux choux vaudoise IGP hinzu.
5. Fügen Sie anschliessend bei geringer Hitze die gekochten Hörnli, den Halbrahm und den geriebenen Gruyère AOP hinzu. Würzen Sie das Ganze nach Ihrem Geschmack mit Salz und Pfeffer.
6. Rühren Sie den Rahm und den Käse langsam unter, bis die ganze Mischung schön warm und cremig ist.

Die Tipps des Profis:

- Lassen Sie die Wurst oder Kabiswurst einige Minuten auf dem Schneidebrett abkühlen, bevor Sie sie in Scheiben schneiden.
- Stechen Sie die Wursthülle auf der Unterseite mit der Messerspitze auf, um den Druck abzulassen, bevor Sie die erste Scheibe abschneiden.
- Lassen Sie Wurstwaren, die kalt verzehrt werden sollen, am besten im Kochwasser abkühlen.

Saucisse aux choux vaudoise IGP