

## Chääsmageroonen Rezept

### Zutaten für 4 Personen

#### Chääsmageroonen

- 250 g grosse Hörnli
- 500 g Kartoffeln in Würfel geschnitten
- 80 g geriebener Räss-Käse
- 200 g geriebener Käse (mild-würzig oder kräftig-würzig, kann gemischt werden)
- 1 grosse Zwiebel
- 50 g Butter

#### Apfelmus

- 2 kg Äpfel
- ¼ l Süssmost
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Prise Zimt

#### Siedwurst

- 4 Siedwürste, roh (roh oder gekocht erhältlich)

#### Zubereitung

**Chääsmageroonen:** Kartoffeln und Hörnli getrennt in Salzwasser weich kochen (Hörnli etwas kürzer). Abtropfen lassen und mit dem Käse mischen. Zwiebel in Ringe schneiden, in Butter rösten und darüber geben.

**Apfelmus:** Äpfel waschen, entkernen und würfeln. Im Süssmost 10–15 Minuten weich kochen. Fein pürieren, mit Zitronensaft und Zimt mischen und leicht auskühlen lassen.

**Siedwurst:** Wasser aufkochen, Pfanne von der Herdplatte ziehen. Würste ins heisse Wasser geben und zugedeckt ca. 20–25 Minuten ziehen lassen.