

Hoernli "National"

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Hoernli
80	Gramm	Butter
150	Gramm	Sbrinz; oder Greyerzer
50	Gramm	Paniermehl

BEILAGE

Apfelmus
Oder
Apfelstueckchen; geduenstet

Anleitung:

Mit Hoernli ist eine waehrschafte, unkomplizierte Kueche assoziiert,

Sie gehoeren zu den heimlichen Leibgerichten der Schweizer. Sie Haben so einen vertrauten schweizerischen "Touch", mit der typisch Schweizerischen Verniedlichungsform am Ende, dem "-li". Die Bezeichnung "Hoernli" gibt es allerdings auch in Sueddeutschland. Das charakteristische am Hoernli ist, dass es gebogen ist und vom 1 Ende bis zum anderen Ende ein Loch aufweist. Das Hoernli Gehoert zu den "Hohlkoerpern", die besonders gut zu Saucen passen. Italiener haben sogar gerippte Hoernli, es gibt sie in der Emilia-Romagna und sie heissen dort Pipe. Wer die Hoernli erfunden Hat, ist allerdings nicht bekannt. Das Hoernli ist eines der ganz wenigen industriell hergestellten Lebensmittel, das man einfach so kaufen kann und das perfekt ist, das Keiner mehr besser machen kann. Selbst Starkoeche muessen - wenn sie Einmal Hoernli essen wollen - diese fertig kaufen. Das Hoernli kommt Aus der Maschine und ist fuer alle gleich: Halt eine Teigware fuer Demokraten.

Zubereitung: Die Hoernli in viel Salzwasser al dente kochen, abschuetten und in 1 Vorgewaermte grosse Platte geben. Die Haelfte der Butter in Kleinen Stueckchen zusammen mit dem Kaese unter die Hoernli mischen. In der restlichen Butter das Paniermehl goldbraun roesten und ueber Die Teigwaren verteilen. Mit Apfelmus, Apfelstueckchen oder Kopfsalat servieren. Variante: Bevor das Paniermehl geroestet wird, Zwiebelringe in der Butter duensten und erst dann das Paniermehl beigeben.