



Gasthof Hirschen Sangernboden



«Guggershörnli Hirschen»

Rezept für 4 Personen

- 400 g Guggershörnli
- 20 g getrocknete Steinpilze oder in der Saison
- 200 g frische Steinpilze (Pilze nach Saison oder nach Belieben)
- 225 g Broccoliröschen
- 60 g Zwiebeln
- 1 kl Knoblauchzehe
- 10 g Olivenöl extra
- 1,5 dl Weisswein trocken
- 3 dl Rahm
- 1 El Roux/Fécule zum Binden
- Salz/Pfeffer/Gewürz nach Belieben
- 1 El geriebenen Käse (Alpkäse)
- 1 El gehobelte, geröstete Mandelscheiben
- Schnittlauch



Zubereitung

- Die Guggershörnli in genügend Wasser kochen (al dente).
- Zwiebeln/Schalotten in Olivenöl andünsten und die Steinpilze (getrocknete vorher einweichen) mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen, würzen und Rahm beifügen. Nach Belieben mit Roux oder Fécule (Kartoffelmehl) leicht binden.
- Broccoliröschen blanchieren und dazugeben.
- Die Sauce abschmecken und über die Guggershörnli geben, nach Belieben geriebenen Käse und die gerösteten Mandelscheiben/Schnittlauch darübergeben.

Mit freundlichen Grüßen

D. Kilcher & M. Ramseier

Gasthof Hirschen, 1738 Sangernboden

Tel. 026 419 11 58

www.hirschen-sangernboden.ch

