

# Originalrezept nach Simes Hansjoggelis Art

Rezept für 6 Personen

500 g	Guggershörnli (spezielle Form)
30 g	Fettstoff (eing. Butter)
120 g	Zwiebeln, gehackt
100 g	Lauch und Knoblauch
100 g	Speck (gewürfelt)
150 g	Zungenwurst (gewürfelt)
50 g	Trockenfleisch (regionale Spezialität)
180 g	Sauerrahm
100 g	Quark
	Weisswein
	Geflügelbouillon/leicht
	Gewürze
	Schnittlauch
	Käse gerieben (spez. Bergkäse)

## Zubereitung

- Guggershörnli in genügend Wasser kochen und abschütten, abschrecken.
- Fettstoff erhitzen und Zwiebeln, Lauch und Knoblauch andünsten, Fleisch dazugeben und kurz mitdünsten.
- Mit Weisswein ablöschen und Sauerrahm/Quark beifügen.
- Abschmecken, Salz und Pfeffer nach Belieben.
- Evtl. mit leichter Bouillon etwas verdünnen.
- Geriebenen Berg-/Alpkäse und Schnittlauch darübergeben.



**Daniel Kilcher, Gasthof Hirschen Sangernboden**  
**Roger Aebischer, Gasthof Löwen, Riffenmatt**