

Chäshörnli (Appenzeller) von Michael Dörig

Mengen für 19 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

| | |
|--------------------|---|
| 2.375 kg Hörnli | in Salzwasser al dente kochen. Danach abseilen und in Gratinform abfüllen |
| 3.8 dl Halbrahm | über Hörnli giessen. |
| 1.9 kg Appenzeller | über die Hörnli verteilen und alles gut durchmischen. In Backofen bei max. 100° warmstellen. |
| 9.5 Stück Zwiebeln | in Ringe schneiden. |
| 9.5 EL Mehl | Zwiebelringe mit Mehl bestäuben. |
| 9.5 EL Butter | in Pfanne erhitzen und Zwiebelringe goldgelb anrösten. |