Chäshörnli (Appenzeller) von Michael Dörig

Mengen für 27 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

3.375 kg Hörnli	in Salzwasser al dente Kochen. Danach abseilen und in Gratinform abfüllen
5.4 dl Halbrahm	über Hörnli giessen.
2.7 kg Appenzeller	über die Hörnli verteilen und alles gut durchmischen. In Backofen bei max. 100° warmstellen.
13.5 Stück Zwiebeln	in Ringe schneiden.
13.5 EL Mehl	Zwiebelringe mit Mehl bestäuben.
13.5 EL Butter	in Pfanne erhitzen und Zwiebelringe goldgelb anrösten.