

Chäshörnli (Appenzeller) von Michael Dörig

Mengen für 50 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

| | |
|--------------------|---|
| 6.25 kg Hörnli | in Salzwasser al dente kochen. Danach abseilen und in Gratinform abfüllen |
| 1.0 Liter Halbrahm | über Hörnli giessen. |
| 5.0 kg Appenzeller | über die Hörnli verteilen und alles gut durchmischen. In Backofen bei max. 100° warmstellen. |
| 25 Stück Zwiebeln | in Ringe schneiden. |
| 25 EL Mehl | Zwiebelringe mit Mehl bestäuben. |
| 25 EL Butter | in Pfanne erhitzen und Zwiebelringe goldgelb anrösten. |