



Chäshörnli (Appenzeller) Petterson und Findus von

Zottli

Mengen für 40 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

5.0 kg Hörnli	in Salzwasser al dente kochen. Danach abseihen und in Gratinform abfüllen
8.0 dl Halbrahm	über Hörnli giessen.
4.0 kg Appenzeller	über die Hörnli verteilen und alles gut durchmischen.
20 Stück Zwiebeln	in Ringe schneiden.
20 EL Mehl	Zwiebelringe mit Mehl bestäuben.
20 EL Butter	in Pfanne erhitzen und Zwiebelringe goldgelb anrösten.