

Chäshörnli Lagerfeuer (Abkochen) von Florence Bühler

Mengen für 80 Personen

Wasser erhitzen, Hörnli al Dente kochen, abschütten. Appenzeller reiben und mit dem Rahm unter die Hörnli mischen. Verschiedene Käsesorten zur Auswahl Kaufen, damit die TNs diese ersteigern können.

Gewürze: Pfeffer, Salz

8.0 kg Hörnli mit Salz al Dente kochen

800 g Salz

4 kg Appenzeller

4.0 Liter Rahm

80 Stück Knoblauchzehen

32 Stück Zwiebeln