

HÖRNLI-EINTOPF

Herkunft nicht bekannt Rezept ist mind. 40 Jahre alt



Für 4 Personen

Zutaten

250 g Hörnli

3 Zwiebeln, grob gehackt

30 g Butter

2,5 dl. Crème de la Gruyère (Doppelrahm)
und Pfeffer zum abschmecken.

200 gr. Gruyere Reibkäse

5 dl. Gemüsebouillon

100 g Bratspeck-Tranchen, in Streifen

Gut schmeckt es, wenn man am Schluss
zusätzlich reichlich frische Kräuter dazu gibt

100 g Bratspeck-Tranchen, in Streifen und Zwiebeln andünsten dann die Hörnli dazu geben.

Mit etwas Gemüsebouillon ablöschen und noch etwas Crème de la Gruyère beifügen unter häufigem Umrühren auf kleinstem Feuer

so lange kochen lassen, bis die Hörnli weich sind und immer wieder Gemüsebouillon dazu giessen.

Wenn die Hörnli gar sind Reibkäse und Crème de la Gruyère beifügen und abschmecken.