

Guggershörnli Rückwärtskochen (Hindersiggkochen)

- Butter in Pfanne schmelzen
- Fein geschnittene Zwiebel und Knoblauch glasieren
- Pro 500 gr. Hörnli 1 Liter Wasser dazu geben
- Bouillon hinzufügen und aufkochen
- Hörnli je nach Wassermenge dazu geben und ca. 8 – 10 Minuten kochen (das Wasser wird vollständig aufgesogen)
- Je nach Geschmack Tomatenpüree beifügen
- Evtl. etwas Rahm und wer Lust hat Reibkäse darunter mischen
- Mit Pfeffer/Gewürze abschmecken

Fertig ist das Menu und schmeckt so oder so ganz fein !

En guete !



Guggershörnli Rückwärtskochen (Hindersiggkochen)

- Butter in Pfanne schmelzen
- Fein geschnittene Zwiebel und Knoblauch glasieren
- Pro 500 gr. Hörnli 1 Liter Wasser dazu geben
- Bouillon hinzufügen und aufkochen
- Hörnli je nach Wassermenge dazu geben und ca. 8 – 10 Minuten kochen (das Wasser wird vollständig aufgesogen)
- Je nach Geschmack Tomatenpüree beifügen
- Evtl. etwas Rahm und wer Lust hat Reibkäse darunter mischen
- Mit Pfeffer/Gewürze abschmecken

Fertig ist das Menu und schmeckt so oder so ganz fein !

En guete !

