

## Zigerhöräli von sirathan

Mengen für 11 Personen

Höräli kochen (s. Packung)

Zigerstöckli fein raffeln und mit Reibkäse in der Schüssel mischen.

Zwiebeln in Ringe schneiden und mit Butter in Bratpfanne braun anbraten.

Apfelmuss aufwärmen.

Wenn Höräli lind sind diese abtropfen und in eine grosse Glasschüssel (backofentauglich) geben und das Ziger-Käsegemisch lagenweise unter die Höräli geben.

Oben drauf die Zwiebeln legen und bei ca. 180-200 °C 15 Minuten im Backofen zusammenschmelzen lassen.

Mit warmem Apfelmuss servieren.

Quelle: ä ächtä Glarner Zigerfründ.

660 g Zwiebel	in Bratpfanne braun anbraten
5.5 Stück Schabzigerstöckli (200g)	
1.38 kg Hörnli	
880 g Reibkäse	
880 g Apfelmus	
275 g Butter	

10 Pers.

1250 gr Höräli

5 Zigerstöckli (nicht Zigerbutter)

4 Pack Parmesan Reibkäse oder Sbrinz

5 Stk. Zwiebeln

800 gr. Apfelmus

250 gr. Butter