Cevi Hörnli auf Feuer von simi177

Mengen für 10 Personen

Tags: Für Zeltlager, Einfach

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer, Salz

10 Liter Wasser	
80 g Salz	
1.0 kg Hörnli	Die Hörnli gemäss Verpackungsangabe im Salzwasser kochen.
180 g Speckwürfeli	In Topfdeckel Anbraten
150 g Schinken	In kleine Stücke schneiden
1.0 Stück Zwiebeln	Zwibelwürfeli zusammen mit Schinken etwas später beigeben
4.0 dl Rahm	Sobald Hörnli gar --> Wasser ableeren. Anschliessend sofort restliche Zutaten beimischen. Evtl. nochmals kurz aufs Feuer.
2.0 Stück Eier	
300 g Reibkäse	
400 g Apfelmus	

Für Vegi seperater Topf --> Rahm, Eier, Reibkäse

Generell: Etwas Reibkäse auf die Seite stellen zum garnieren!