

Cevi Hörnli auf Feuer von simi177

Mengen für 40 Personen

Tags: Für Zeltlager, Einfach

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer, Salz

40 Liter Wasser	
320 g Salz	
4.0 kg Hörnli	Die Hörnli gemäss Verpackungsangabe im Salzwasser kochen.
720 g Speckwürfeli	In Topfdeckel Anbraten
600 g Schinken	In kleine Stücke schneiden
4.0 Stück Zwiebeln	Zwibelwürfeli zusammen mit Schinken etwas später begeben
1.6 Liter Rahm	Sobald Hörnli gar --> Wasser ableeren. Anschliessend sofort restliche Zutaten beimischen. Evtl. nochmals kurz aufs Feuer.
8.0 Stück Eier	
1.2 kg Reibkäse	
1.6 kg Apfelmus	

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

Generell: Etwas Reibkäse auf die Seite stellen zum garnieren!