

Cevi Hörnli auf Feuer von Dwalin vom Cevi

Mengen für 10 Personen

Tags: Einfach, Für Zeltlager

Gewürze: Muskatnuss, Salz, Pfeffer

10 Liter Wasser	
40 g Salz	
1.3 kg Hörnli	Die Hörnli gemäss Verpackungsangabe im Salzwasser kochen.
330 g Speckwürfeli	In Topfdeckel Anbraten Bei Vegis in der Gruppe, Speckwürfeli separat anbraten
* 1.0 cl Öl	In Topfdeckel geben
1.0 Stück Zwiebeln	Zwiebelwürfeli im Topfdeckel anbraten
5.0 dl Rahm	Sobald Hörnli gar --> Wasser ableeren. Anschliessend sofort restliche Zutaten beimischen. Evtl. nochmals kurz aufs Feuer.
2.0 Stück Eier	
300 g Reibkäse	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Bei Vegis in der Gruppe, Speckwürfeli separat anbraten

Generell: Etwas Reibkäse auf die Seite stellen zum garnieren!