

Cevi Hörnli auf Feuer StäHo von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

Tags: Für Zeltlager, Einfach

Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskatnuss

| | |
|--------------------|---|
| 10 Liter Wasser | |
| 40 g Salz | |
| 1.25 kg Hörnli | Die Hörnli gemäss Verpackungsangabe im Salzwasser kochen. |
| 120 g Speckwürfeli | In Topfdeckel Anbraten Bei Vegis in der Gruppe, Speckwürfeli separat anbraten |
| 1.5 cl Öl | In Topfdeckel geben 1EL=1.5cl |
| 50 g Zwiebeln | 1Zwiebel=50g Zwiebelwürfeli im Topfdeckel anbraten |
| 5 dl Vollrahm | Sobald Hörnli gar --> Wasser ableeren. Anschliessend sofort restliche Zutaten beimischen. Evtl. nochmals kurz aufs Feuer. |
| 300 g Reibkäse | |

Bei Vegis in der Gruppe, Speckwürfeli separat anbraten

Generell: Etwas Reibkäse auf die Seite stellen zum garnieren!