

# Cevi Hörnli auf Feuer StäHo von Thomas Stierle

Mengen für 60 Personen

Tags: Einfach, Für Zeltlager

Gewürze: Muskatnuss, Salz, Pfeffer

60 Liter Wasser	
240 g Salz	
7.5 kg Hörnli	Die Hörnli gemäss Verpackungsangabe im Salzwasser kochen.
720 g Speckwürfeli	In Topfdeckel Anbraten Bei Vegis in der Gruppe, Speckwürfeli separat anbraten
9.0 cl Öl	In Topfdeckel geben 1EL=1.5cl
300 g Zwiebeln	1Zwiebel=50g Zwiebelwürfeli im Topfdeckel anbraten
3.0 Liter Vollrahm	Sobald Hörnli gar --> Wasser ableeren. Anschliessend sofort restliche Zutaten beimischen. Evtl. nochmals kurz aufs Feuer.
1.8 kg Reibkäse	

Bei Vegis in der Gruppe, Speckwürfeli separat anbraten

Generell: Etwas Reibkäse auf die Seite stellen zum garnieren!