Hörnli und Gehacktes von Matthias Hitz

Mengen für 10 Personen

Tags: Einfach, schnell, günstig

Gewürze: Salz, Oregano, Cayenne Pfeffer, Paprika, Pfeffer

1.5 kg Hörnli	Wasser zum Kochen bringen. Prise Salz hinzufügen Hörnli beigeben ca. 10-12min. kochen lassen
1.0 cl Öl	Öl in Pfanne erhitzen
400 g Zwiebel	klein schneiden und im Öl kurz anbraten
10 g Weissmehl	Mehl in heisse Pfanne geben (um Sauce zu binden)
1.5 kg Hackfleisch	Fleisch nach Zwiebeln in heisse Pfanne geben