

Hörnli und Gehacktes von Matthias Hitz

Mengen für 20 Personen

Tags: günstig, schnell, Einfach

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

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