



Hörnli und Gehacktes von Matthias Hitz

Mengen für 25 Personen

Tags: Einfach, günstig, schnell

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

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