



# Hörnli und Gehacktes von Matthias Hitz

Mengen für 27 Personen

Tags: Einfach, günstig, schnell

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

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