

Hörnli und Gehacktes

von Matthias Hitz

Mengen für 42 Personen

Tags: Einfach, schnell, günstig

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

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