



Hörnli und Gehacktes

von Matthias Hitz

Mengen für 45 Personen

Tags: günstig, schnell, Einfach

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

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