



Hörnli und Gehacktes

von Matthias Hitz

Mengen für 60 Personen

Tags: schnell, Einfach, günstig

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

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