



# Hörnli und Gehacktes von Matthias Hitz

Mengen für 71 Personen

Tags: schnell, günstig, Einfach

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

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