



Hörnli und Gehacktes von Matthias Hitz

Mengen für 80 Personen

Tags: günstig, schnell, Einfach

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

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