Hörnli und Gehacktes

von Gaht FB Nüt aah Vodr Pfadi

Mengen für 10 Personen

Ohne Zwiebel, mit Käse

Tags: günstig, schnell, Einfach

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

1.5 kg Hörnli	Wasser zum Kochen bringen. Prise Salz hinzufügen Hörnli beigeben ca. 10-12min. kochen lassen
1.0 cl Öl	Öl in Pfanne erhitzen
10 g Weissmehl	Mehl in heisse Pfanne geben (um Sauce zu binden)
1.5 kg Hackfleisch	Fleisch nach Zwiebeln in heisse Pfanne geben
1.0 g Bratensauce	