Hörnli und Gehacktes von Tanja Wunderli

Mengen für 44 Personen

Tags: günstig, Einfach, schnell

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

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