Hörnli und Gehacktes von Balu

Mengen für 10 Personen

Tags: schnell, Einfach, günstig

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

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