



Hörnli und Gehacktes von Norina Braun

Mengen für 40 Personen

Tags: günstig, schnell, Einfach

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

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