

# Cevi Hörnli auf Feuer von simi177

Mengen für 26 Personen

Tags: Einfach, Für Zeltlager

Gewürze: Salz, Muskatnuss, Pfeffer

26 Liter Wasser	
208 g Salz	
2.6 kg Hörnli	Die Hörnli gemäss Verpackungsangabe im Salzwasser kochen.
468 g Speckwürfeli	In Topfdeckel Anbraten
390 g Schinken	In kleine Stücke schneiden
2.6 Stück Zwiebeln	Zwibelwürfeli zusammen mit Schinken etwas später begeben
1.04 Liter Rahm	Sobald Hörnli gar --> Wasser ableeren. Anschliessend sofort restliche Zutaten beimischen. Evtl. nochmals kurz aufs Feuer.
5.2 Stück Eier	
780 g Reibkäse	
1.04 kg Apfelmus	

Für Vegi seperater Topf --> Rahm, Eier, Reibkäse

Generell: Etwas Reibkäse auf die Seite stellen zum garnieren!