# Cevi Hörnli auf Feuer von simi177

Mengen für 27 Personen

Tags: Für Zeltlager, Einfach

Gewürze: Salz, Muskatnuss, Pfeffer

| | |
|---|---|
| 27 Liter Wasser | |
| 216 g Salz | |
| 2.7 kg Hörnli | Die Hörnli gemäss Verpackungsangabe im Salzwasser kochen. |
| 486 g Speckwürfeli | In Topfdeckel Anbraten |
| 405 g Schinken | In kleine Stücke schneiden |
| 2.7 Stück Zwiebeln | Zwibelwürfeli zusammen mit Schinken etwas später beigeben |
| 1.08 Liter Rahm | Sobald Hörnli gar --> Wasser ableeren. Anschliessend sofort restliche Zutaten beimischen. Evtl. nochmals kurz aufs Feuer. |
| 5.4 Stück Eier | |
| 810 g Reibkäse | |
| 1.08 kg Apfelmus | |

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

Generell: Etwas Reibkäse auf die Seite stellen zum garnieren!