

Cevi Hörnli auf Feuer von simi177

Mengen für 30 Personen

Tags: Einfach, Für Zeltlager

Gewürze: Muskatnuss, Salz, Pfeffer

| | |
|--------------------|---|
| 30 Liter Wasser | |
| 240 g Salz | |
| 3.0 kg Hörnli | Die Hörnli gemäss Verpackungsangabe im Salzwasser kochen. |
| 540 g Speckwürfeli | In Topfdeckel Anbraten |
| 450 g Schinken | In kleine Stücke schneiden |
| 3.0 Stück Zwiebeln | Zwibelwürfeli zusammen mit Schinken etwas später begeben |
| 1.2 Liter Rahm | Sobald Hörnli gar --> Wasser ableeren. Anschliessend sofort restliche Zutaten beimischen. Evtl. nochmals kurz aufs Feuer. |
| 6.0 Stück Eier | |
| 900 g Reibkäse | |
| 1.2 kg Apfelmus | |

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

Generell: Etwas Reibkäse auf die Seite stellen zum garnieren!