Cevi Hörnli auf Feuer von simi177

Mengen für 30 Personen

Tags: Für Zeltlager, Einfach

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 beigeben
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!