

Cevi Hörnli auf Feuer

von flurin.stierle@gmail.com

Mengen für 10 Personen

Tags: Einfach, Für Zeltlager

Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskatnuss

10 Liter Wasser	
2.5 kg Hörnli	Die Hörnli gemäss Verpackungsangabe im Salzwasser kochen.
80 g Salz	
180 g Speckwürfeli	In Topfdeckel Anbraten
150 g Schinken	In kleine Stücke schneiden
1.0 Stück Zwiebeln	Zwibelwürfeli zusammen mit Schinken etwas später begeben
5.0 dl Rahm	Sobald Hörnli gar --> Wasser ableeren. Anschliessend sofort restliche Zutaten beimischen. Evtl. nochmals kurz aufs Feuer.
2.0 Stück Eier	
500 g Reibkäse	

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

Generell: Etwas Reibkäse auf die Seite stellen zum garnieren!