

Cevi Hörnli auf Feuer

von debira.murri@gmail.com

Mengen für 10 Personen

Tags: Einfach, Für Zeltlager

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer, Salz

10 Liter Wasser	
80 g Salz	
1.0 kg Hörnli	Die Hörnli gemäss Verpackungsangabe im Salzwasser kochen.
250 g Speckwürfeli	In Topfdeckel Anbraten
1.0 Stück Zwiebeln	Zwibelwürfeli zusammen mit Schinken etwas später begeben
4.0 dl Rahm	Sobald Hörnli gar --> Wasser ableeren. Anschliessend sofort restliche Zutaten beimischen. Evtl. nochmals kurz aufs Feuer.
300 g Reibkäse	
400 g Apfelmus	

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

Generell: Etwas Reibkäse auf die Seite stellen zum garnieren!