

# Cevi Hörnli auf Feuer

von Dwalin vom Cevi

Mengen für 10 Personen

Tags: Für Zeltlager, Einfach

Gewürze: Muskatnuss, Salz, Pfeffer

|                    |   |
|--------------------|---|
| 10 Liter Wasser    |   |
| 40 g Salz          |   |
| 1.3 kg Hörnli      | Die Hörnli gemäss Verpackungsangabe im Salzwasser kochen.   |
| 330 g Speckwürfeli | In Topfdeckel Anbraten<br>Bei Vegis in der Gruppe, Speckwürfeli separat anbraten  |
| * 1.0 cl Öl        | In Topfdeckel geben   |
| 1.0 Stück Zwiebeln | Zwiebelwürfeli im Topfdeckel anbraten   |
| 5.0 dl Rahm        | Sobald Hörnli gar --> Wasser ableeren. Anschliessend sofort restliche Zutaten beimischen. Evtl. nochmals kurz aufs Feuer. |
| 2.0 Stück Eier     |   |
| 300 g Reibkäse     |   |

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Bei Vegis in der Gruppe, Speckwürfeli separat anbraten

Generell: Etwas Reibkäse auf die Seite stellen zum garnieren!