

Cevi Hörnli auf Feuer HeLa Disentis von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

Tags: Für Zeltlager, Einfach

Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskatnuss

10 Liter Wasser	
40 g Salz	
1.25 kg Hörnli	Die Hörnli gemäss Verpackungsangabe im Salzwasser kochen.
120 g Speckwürfeli	In Topfdeckel Anbraten Bei Vegis in der Gruppe, Speckwürfeli separat anbraten
1.5 cl Öl	In Topfdeckel geben 1EL=1.5cl
50 g Zwiebeln	1Zwiebel=50g Zwiebelwürfeli im Topfdeckel anbraten
5.0 dl Rahm	Sobald Hörnli gar --> Wasser ableeren. Anschliessend sofort restliche Zutaten beimischen. Evtl. nochmals kurz aufs Feuer.
300 g Reibkäse	

Bei Vegis in der Gruppe, Speckwürfeli separat anbraten

Generell: Etwas Reibkäse auf die Seite stellen zum garnieren!