



Cevi Hörnli auf Feuer HeLa Disentis von Thomas Stierle

Mengen für 65 Personen

Tags: Einfach, Für Zeltlager

Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskatnuss

65 Liter Wasser	
260 g Salz	
8.125 kg Hörnli	Die Hörnli gemäss Verpackungsangabe im Salzwasser kochen.
780 g Speckwürfeli	In Topfdeckel Anbraten Bei Vegis in der Gruppe, Speckwürfeli separat anbraten
9.75 cl Öl	In Topfdeckel geben 1EL=1.5cl
325 g Zwiebeln	1Zwiebel=50g Zwiebelwürfeli im Topfdeckel anbraten
3.25 Liter Rahm	Sobald Hörnli gar --> Wasser ableeren. Anschliessend sofort restliche Zutaten beimischen. Evtl. nochmals kurz aufs Feuer.
1.95 kg Reibkäse	

Bei Vegis in der Gruppe, Speckwürfeli separat anbraten

Generell: Etwas Reibkäse auf die Seite stellen zum garnieren!