



Hörnli und Gehacktes von Matthias Hitz

Mengen für 20 Personen

Tags: Einfach, schnell, günstig

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Paprika, Salz, Pfeffer, Oregano

| | |
|--------------------|--|
| 3.0 kg Hörnli | Wasser zum Kochen bringen. Prise Salz hinzufügen Hörnli begeben ca. 10-12min. kochen lassen |
| 2.0 cl Öl | Öl in Pfanne erhitzen |
| 800 g Zwiebel | klein schneiden und im Öl kurz anbraten |
| 20 g Weissmehl | Mehl in heisse Pfanne geben (um Sauce zu binden) |
| 3.0 kg Hackfleisch | Fleisch nach Zwiebeln in heisse Pfanne geben |