

Hörnli und Gehacktes von Matthias Hitz

Mengen für 30 Personen

Tags: günstig, Einfach, schnell

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

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