



Hörnli und Gehacktes von Matthias Hitz

Mengen für 33 Personen

Tags: Einfach, günstig, schnell

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

| | |
|---------------------|--|
| 4.95 kg Hörnli | Wasser zum Kochen bringen. Prise Salz hinzufügen Hörnli begeben ca. 10-12min. kochen lassen |
| 3.3 cl Öl | Öl in Pfanne erhitzen |
| 1.32 kg Zwiebel | klein schneiden und im Öl kurz anbraten |
| 33 g Weismehl | Mehl in heisse Pfanne geben (um Sauce zu binden) |
| 4.95 kg Hackfleisch | Fleisch nach Zwiebeln in heisse Pfanne geben |