Hörnli und Gehacktes von Matthias Hitz

Mengen für 35 Personen

Tags: Einfach, günstig, schnell

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

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