

Hörnli und Gehacktes von Matthias Hitz

Mengen für 40 Personen

Tags: schnell, günstig, Einfach

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

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