

# Hörnli und Gehacktes von Matthias Hitz

Mengen für 48 Personen

Tags: Einfach, schnell, günstig

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

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