# Hörnli und Gehacktes von Matthias Hitz

Mengen für 48 Personen

Tags: schnell, günstig, Einfach

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

| | |
|---|---|
| 7.2 kg Hörnli | Wasser zum Kochen bringen.<br>Prise Salz hinzufügen<br>Hörnli beigeben<br>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 Weissmehl | Mehl in heisse Pfanne geben (um Sauce zu binden) |
| 7.2 kg Hackfleisch | Fleisch nach Zwiebeln in heisse Pfanne geben |