

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 |