



# Hörnli und Gehacktes TW von Tanja Wunderli

Mengen für 43 Personen

Tags: Einfach, günstig, schnell

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

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