



Ghackets & Hörnli

von Jan Schulthess

Mengen für 32 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Thymian, Paprika

3.84 Liter Bouillon (flüssig)

4 kg Hackfleisch	Anbraten, herausnehmen
------------------	------------------------

320 g Zwiebel	
---------------	--

9.6 Stück Rüebli	
------------------	--

640 g Tomatenpuree	Zwiebel, Rüebli begeben, kurz anbraten. Bouillon und alle Zutaten bis und mit Paprika (3TL für 10 Pers) mit dem Fleisch begeben, zugedeckt ca. 30 Min. köcheln, Thymian (ca. 1 EL für 10 Pers) begeben, würzen (Salz & Pfeffer).
--------------------	--

4 kg Hörnli	
-------------	--

3.2 Stück Salat	
-----------------	--