Ghackets mit Hörndli von JWW

Mengen für 25 Personen

1.25 dl Öl	erhitzen
3.125 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
200 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
125 g Mehl	darüberstäuben, mischen
50 g Bouillion	
1.25 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen Kochzeit 15-20 Minuten
2 kg Hörnli	
15 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
625 g Reibkäse	