

Ghackets mit Hörndli von JWW

Mengen für 44 Personen

2.2 dl Öl	erhitzen
5.5 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
352 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
220 g Mehl	darüberstäuben, mischen
88 g Bouillion	
2.2 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
3.52 kg Hörnli	
26.4 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
1.1 kg Reibkäse	