Ghackets mit Hörndli von JWW

Mengen für 47 Personen

2.35 dl Öl	erhitzen
5.875 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
376 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
235 g Mehl	darüberstäuben, mischen
94 g Bouillion	
2.35 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen Kochzeit 15-20 Minuten
3.76 kg Hörnli	
28.2 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
1.17 kg Reibkäse	