Ghackets mit Hörndli von JWW

Mengen für 6 Personen

3.0 cl Öl	erhitzen
750 g Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
48 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
30 g Mehl	darüberstäuben, mischen
12 g Bouillion	
3.0 dl Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen Kochzeit 15-20 Minuten
480 g Hörnli	
3.6 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
150 g Reibkäse	