Ghackets mit Hörndli von JWW

Mengen für 81 Personen

4.05 dl Öl	erhitzen
10.1 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
648 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
405 g Mehl	darüberstäuben, mischen
162 g Bouillion	
4.05 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen Kochzeit 15-20 Minuten
6.48 kg Hörnli	
48.6 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
2.03 kg Reibkäse	