

Ghackets mit Hörndli (Fleisch & Vegi) von

c.peterhilke@gmail.com

Mengen für 24 Personen

1.2 dl Öl	erhitzen
1.92 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
192 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
120 g Mehl	darüberstäuben, mischen
48 g Bouillion	
1.2 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen Kochzeit 15-20 Minuten
480 g Bratensauce	
720 g Tomaten	
4.8 Stück Pepperoni	
4.8 Stück Zucchetti	
2.4 kg Tomatensauce Napoli	
2.88 kg Hörnli	
14.4 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
600 g Reibkäse	