

Ghackets mit Hörndli (Fleisch & Vegi) von

c.peterhilke@gmail.com

Mengen für 52 Personen

2.6 dl Öl	erhitzen
4.16 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
416 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
260 g Mehl	darüberstäuben, mischen
104 g Bouillion	
2.6 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
1.04 kg Bratensauce	
1.56 kg Tomaten	
10.4 Stück Pepperoni	
10.4 Stück Zucchetti	
5.2 kg Tomatensauce Napoli	
6.24 kg Hörnli	
31.2 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
1.3 kg Reibkäse	