Ghackets mit Hörndli Rind

von segura.yves@gmail.com

Mengen für 105 Personen

5.25 dl Öl	erhitzen
13.1 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
840 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
525 g Mehl	darüberstäuben, mischen
210 g Bouillion	
5.25 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen Kochzeit 15-20 Minuten
8.4 kg Hörnli	
63 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
2.63 kg Reibkäse	