

Ghackets mit Hörndli Rind von segura.yves@gmail.com

Mengen für 107 Personen

5.35 dl Öl	erhitzen
13.4 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
856 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
535 g Mehl	darüberstäuben, mischen
214 g Bouillion	
5.35 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
8.56 kg Hörnli	
64.2 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
2.67 kg Reibkäse	