

Hackfleisch mit Hörndli von bruder7

Mengen für 120 Personen

6 dl Öl	erhitzen
12 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
960 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
600 g Mehl	darüberstäuben, mischen
240 g Bouillion	
6 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
9.6 kg Hörnli	
72 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen