



# Hackfleisch mit Hörndli

von bruder7

Mengen für 52 Personen

|                    |                                                              |
|--------------------|--------------------------------------------------------------|
| 2.6 dl Öl          | erhitzen                                                     |
| 5.2 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                                       |
| 4.16 kg Hörnli     |                                                              |
| 31.2 Liter Wasser  | Hörndli im Salzwasser kochen                                 |