

Hackfleisch mit Hörndli von bruder7

Mengen für 95 Personen

4.75 dl Öl	erhitzen
9.5 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
760 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
475 g Mehl	darüberstäuben, mischen
190 g Bouillion	
4.75 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen Kochzeit 15-20 Minuten
7.6 kg Hörnli	
57 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen