

# Hackfleisch mit Hörndli von Jonathan Bösch

Mengen für 10 Personen

|                    |  |
|--------------------|--|
| 5.0 cl Öl          | erhitzen   |
| 1.0 kg Hackfleisch | auf grosser Stufe braten                                     |
| 80 g Zwiebeln      | schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten                |
| 50 g Mehl          | darüberstäuben, mischen                                      |
| 20 g Bouillion     |  |
| 5.0 dl Wasser      | mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen |
|                    | Kochzeit 15-20 Minuten                                       |
| 1.0 kg Hörnli      |  |
| 6.0 Liter Wasser   | Hörndli im Salzwasser kochen                                 |