

Hackfleisch mit Hörndli von Jingxi

Mengen für 140 Personen

7 dl Öl	erhitzen
14 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
1.12 kg Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
700 g Mehl	darüberstäuben, mischen
280 g Bouillion	
7 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
11.2 kg Hörnli	
84 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
3.5 kg Tomatensauce Napoli	
7 kg Parmesan	