

Hackfleisch mit Hörndli von Moritz Kobel

Mengen für 45 Personen

weniger Fleisch und mehr Teigwaren als bei den Anderen

2.25 dl Öl	erhitzen
3.6 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
360 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
225 g Mehl	darüberstäuben, mischen
90 g Bouillion	
2.25 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
4.5 kg Hörnli	
27 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen