



Hörnli und Ghackets

von Roman Berli

Mengen für 15 Personen

7.5 cl Öl	erhitzen
1.13 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
120 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
22.5 g Tomatenpuree	kurz mitdämpfen
75 g Mehl	darüberstäuben, mischen
30 g Bouillion	
7.5 dl Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
1.2 kg Hörnli	
9.0 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen