

Hörnli und Ghackets von Roman Berli

Mengen für 26 Personen

1.3 dl Öl	erhitzen
1.95 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
208 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
39 g Tomatenpuree	kurz mitdämpfen
130 g Mehl	darüberstäuben, mischen
52 g Bouillion	
1.3 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
2.08 kg Hörnli	
15.6 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen