



Hörnli und Ghackets

von Roman Berli

Mengen für 38 Personen

1.9 dl Öl	erhitzen
2.85 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
304 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
57 g Tomatenpuree	kurz mitdämpfen
190 g Mehl	darüberstäuben, mischen
76 g Bouillion	
1.9 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
3.04 kg Hörnli	
22.8 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen