



Hörnli und Ghackets

von Roman Berli

Mengen für 40 Personen

2 dl Öl	erhitzen
3 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
320 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
60 g Tomatenpuree	kurz mitdämpfen
200 g Mehl	darüberstäuben, mischen
80 g Bouillion	
2 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
3.2 kg Hörnli	
24 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen