

Hörnli und Ghackets von Roman Berli

Mengen für 43 Personen

2.15 dl Öl	erhitzen
3.22 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
344 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
64.5 g Tomatenpuree	kurz mitdämpfen
215 g Mehl	darüberstäuben, mischen
86 g Bouillion	
2.15 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
3.44 kg Hörnli	
25.8 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen