Hörnli und Ghackets von Roman Berli

Mengen für 50 Personen

2.5 dl Öl	erhitzen
3.75 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
400 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
75 g Tomatenpuree	kurz mitdämpfen
250 g Mehl	darüberstäuben, mischen
100 g Bouillion	
2.5 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen Kochzeit 15-20 Minuten
4 kg Hörnli	
30 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen