

Hörnli und Ghackets von Roman Berli

Mengen für 52 Personen

| | |
|--------------------|--|
| 2.6 dl Öl | erhitzen |
| 3.9 kg Hackfleisch | auf grosser Stufe braten |
| 416 g Zwiebeln | schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten |
| 78 g Tomatenpuree | kurz mitdämpfen |
| 260 g Mehl | darüberstäuben, mischen |
| 104 g Bouillion | |
| 2.6 Liter Wasser | mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen |
| | Kochzeit 15-20 Minuten |
| 4.16 kg Hörnli | |
| 31.2 Liter Wasser | Hörndli im Salzwasser kochen |