



# Hörnli und Ghackets

von Sidi

Mengen für 10 Personen

|                   |                                                              |
|-------------------|--------------------------------------------------------------|
| 5.0 cl Öl         | erhitzen                                                     |
| 750 g Hackfleisch | auf grosser Stufe braten                                     |
| 80 g Zwiebeln     | schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten                |
| 15 g Tomatenpuree | kurz mitdämpfen                                              |
| 50 g Mehl         | darüberstäuben, mischen                                      |
| 20 g Bouillion    |                                                              |
| 5.0 dl Wasser     | mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen |
|                   | Kochzeit 15-20 Minuten                                       |
| 800 g Hörnli      |                                                              |
| 6.0 Liter Wasser  | Hörndli im Salzwasser kochen                                 |