Hörnli und Ghackets von Sidi

Mengen für 45 Personen

2.25 dl Öl	erhitzen
3.38 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
360 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
67.5 g Tomatenpuree	kurz mitdämpfen
225 g Mehl	darüberstäuben, mischen
90 g Bouillion	
2.25 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen Kochzeit 15-20 Minuten
3.6 kg Hörnli	
27 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen