

Ghackets mit Hörndli von JWW

Mengen für 34 Personen

1.7 dl Öl	erhitzen
4.25 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
272 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
170 g Mehl	darüberstäuben, mischen
68 g Bouillion	
1.7 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
2.72 kg Hörnli	
20.4 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
850 g Reibkäse	