

Ghackets mit Hörndli (Fleisch & Vegi) von

c.peterhilke@gmail.com

Mengen für 48 Personen

2.4 dl Öl	erhitzen
3.84 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
384 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
240 g Mehl	darüberstäuben, mischen
96 g Bouillion	
2.4 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
960 g Bratensauce	
1.44 kg Tomaten	
9.6 Stück Pepperoni	
9.6 Stück Zucchetti	
4.8 kg Tomatensauce Napoli	
5.76 kg Hörnli	
28.8 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
1.2 kg Reibkäse	