

Hackfleisch mit Hörndli von Jingxi

Mengen für 106 Personen

| | |
|-----------------------------|--|
| 5.3 dl Öl | erhitzen |
| 10.6 kg Hackfleisch | auf grosser Stufe braten |
| 848 g Zwiebeln | schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten |
| 530 g Mehl | darüberstäuben, mischen |
| 212 g Bouillion | |
| 5.3 Liter Wasser | mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen |
| | Kochzeit 15-20 Minuten |
| 21.2 kg Hörnli | |
| 63.6 Liter Wasser | Hörndli im Salzwasser kochen |
| 2.12 kg Tomatensauce Napoli | |