

Hörndli und Ghackets von Julian Oester

Mengen für 26 Personen

2.6 Stück Knoblauchzehen	
1.3 dl Öl	erhitzen
2.6 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
208 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
130 g Mehl	darüberstäuben, mischen
52 g Bouillion	
1.3 Liter Wasser	mit Bouillion ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
3.64 kg Hörnli	
650 g Reibkäse	
2.08 kg Apfelmus	