

Hörndli und Ghackets von Julian Oester

Mengen für 90 Personen

9.0 Stück Knoblauchzehen	
4.5 dl Öl	erhitzen
9.0 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
720 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
450 g Mehl	darüberstäuben, mischen
180 g Bouillion	
4.5 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
12.6 kg Hörnli	
2.25 kg Reibkäse	
7.2 kg Apfelmus	