

# Hörnli und Ghackets von Roman Berli

Mengen für 20 Personen

1.0 dl Öl	erhitzen
1.5 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
160 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
30 g Tomatenpuree	kurz mitdämpfen
100 g Mehl	darüberstäuben, mischen
40 g Bouillion	
1.0 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
1.6 kg Hörnli	
12 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen