

# Hörnli und Ghackets von Roman Berli

Mengen für 22 Personen

1.1 dl Öl	erhitzen
1.65 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
176 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
33 g Tomatenpuree	kurz mitdämpfen
110 g Mehl	darüberstäuben, mischen
44 g Bouillion	
1.1 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
1.76 kg Hörnli	
13.2 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen