Hörnli und Ghackets von Roman Berli

Mengen für 27 Personen

1.35 dl Öl	erhitzen
2.03 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
216 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
40.5 g Tomatenpuree	kurz mitdämpfen
135 g Mehl	darüberstäuben, mischen
54 g Bouillion	
1.35 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen Kochzeit 15-20 Minuten
2.16 kg Hörnli	
16.2 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen