

Hörnli und Ghackets von Roman Berli

Mengen für 29 Personen

1.45 dl Öl	erhitzen
2.17 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
232 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
43.5 g Tomatenpuree	kurz mitdämpfen
145 g Mehl	darüberstäuben, mischen
58 g Bouillion	
1.45 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
2.32 kg Hörnli	
17.4 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen