

# Hörnli und Ghackets von Roman Berli

Mengen für 30 Personen

1.5 dl Öl	erhitzen
2.25 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
240 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
45 g Tomatenpuree	kurz mitdämpfen
150 g Mehl	darüberstäuben, mischen
60 g Bouillion	
1.5 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
2.4 kg Hörnli	
18 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen