Hörnli und Ghackets von Roman Berli

Mengen für 35 Personen

1.75 dl Öl	erhitzen
2.63 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
280 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
52.5 g Tomatenpuree	kurz mitdämpfen
175 g Mehl	darüberstäuben, mischen
70 g Bouillion	
1.75 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen Kochzeit 15-20 Minuten
2.8 kg Hörnli	
21 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen