

# Hörnli und Ghackets von Roman Berli

Mengen für 39 Personen

1.95 dl Öl	erhitzen
2.92 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
312 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
58.5 g Tomatenpuree	kurz mitdämpfen
195 g Mehl	darüberstäuben, mischen
78 g Bouillion	
1.95 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
3.12 kg Hörnli	
23.4 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen