

Hörnli und Ghackets von Roman Berli

Mengen für 57 Personen

2.85 dl Öl	erhitzen
4.28 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
456 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
85.5 g Tomatenpuree	kurz mitdämpfen
285 g Mehl	darüberstäuben, mischen
114 g Bouillion	
2.85 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
4.56 kg Hörnli	
34.2 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen