

Hörnli und Ghackets von Roman Berli

Mengen für 70 Personen

3.5 dl Öl	erhitzen
5.25 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
560 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
105 g Tomatenpuree	kurz mitdämpfen
350 g Mehl	darüberstäuben, mischen
140 g Bouillion	
3.5 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
5.6 kg Hörnli	
42 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen