

Hörnli und Ghackets von Roman Berli

Mengen für 80 Personen

4 dl Öl	erhitzen
6 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
640 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
120 g Tomatenpuree	kurz mitdämpfen
400 g Mehl	darüberstäuben, mischen
160 g Bouillion	
4 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
6.4 kg Hörnli	
48 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen