

Hörnli und Ghackets von Roman Berli

Mengen für 90 Personen

4.5 dl Öl	erhitzen
6.75 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
720 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
135 g Tomatenpuree	kurz mitdämpfen
450 g Mehl	darüberstäuben, mischen
180 g Bouillion	
4.5 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
7.2 kg Hörnli	
54 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen