

Hörnli und Ghackets von Jibby

Mengen für 57 Personen

| | |
|---------------------|--|
| 2.85 dl Öl | erhitzen |
| 456 g Zwiebeln | schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten |
| 4.28 kg Hackfleisch | Vegi Hack, wenn möglich! auf grosser Stufe braten |
| 57 g Paprika | |
| 285 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 |
| 5.7 kg Apfelmus | |