

Hörnli und Ghackets von Sidi

Mengen für 32 Personen

1.6 dl Öl	erhitzen
2.4 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
256 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
48 g Tomatenpuree	kurz mitdämpfen
160 g Mehl	darüberstäuben, mischen
64 g Bouillion	
1.6 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
2.56 kg Hörnli	
19.2 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen