

# Hörnli und Ghackets von Sidi

Mengen für 60 Personen

3 dl Öl	erhitzen
4.5 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
480 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
90 g Tomatenpuree	kurz mitdämpfen
300 g Mehl	darüberstäuben, mischen
120 g Bouillion	
3 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
4.8 kg Hörnli	
36 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen