

Hörnli und Ghackets von Sidi

Mengen für 75 Personen

| | |
|---------------------|--|
| 3.75 dl Öl | erhitzen |
| 5.63 kg Hackfleisch | auf grosser Stufe braten |
| 600 g Zwiebeln | schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten |
| 113 g Tomatenpuree | kurz mitdämpfen |
| 375 g Mehl | darüberstäuben, mischen |
| 150 g Bouillion | |
| 3.75 Liter Wasser | mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen |
| | Kochzeit 15-20 Minuten |
| 6 kg Hörnli | |
| 45 Liter Wasser | Hörndli im Salzwasser kochen |