

Hackfleisch mit Hörndli

von Sara Burger

Mengen für 100 Personen

5 dl Öl	erhitzen
10 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
800 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
500 g Mehl	darüberstäuben, mischen
200 g Bouillion	
5 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
2 kg Rüebli	klein schneiden dazugeben ext kurz vorher kochen
8 kg Hörnli	
10 kg Apfelmus	zum servieren bereitstellen
60 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen