

Hackfleisch mit Hörndli von Plume

Mengen für 29 Personen

| | |
|---------------------|--|
| 1.45 dl Öl | erhitzen |
| 2.9 kg Hackfleisch | auf grosser Stufe braten |
| 232 g Zwiebeln | schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten |
| 2.9 Liter Weisswein | Mit Weisswein ablöschen |
| 145 g Mehl | darüberstäuben, mischen |
| 58 g Bouillion | |
| 1.45 Liter Wasser | mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen |
| | Kochzeit 15-20 Minuten |
| 2.9 kg Hörnli | |
| 14.5 Liter Wasser | Hörndli im Salzwasser kochen |

Eventuell Apfelmues dazu servieren.