

Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues von Nouri Zeroual

Mengen für 25 Personen

Für Kala

1.25 dl Öl	erhitzen
2.5 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
7.5 Stück Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
12.5 EL Mehl	darüberstäuben, mischen
125 g Tomatenpuree	Zum Rest dazugeben
1.25 Liter Bouillon (flüssig)	Ablöschen Flüssigkeit auf die hälfte einkochen lassen
2.5 kg Hörnli	In Salzwasser al dente Kochen
15 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
1.25 kg Apfelmus	Aus der Dose Servieren
625 g Bergkäse	Zum drüber Streuen