

# Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues von alina Toscano

Mengen für 63 Personen

3.15 dl Öl	erhitzen
6.3 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
63 g Paprika	
504 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
12.6 Stück Knoblauchzehen	
315 g Mehl	darüberstäuben, mischen
18.9 Stück Rüebli	würfeli schneiden
126 g Bouillion	
126 g Bratensauce	verfeinern
3.15 Liter Wasser	mit Bouillion ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
5.04 kg Hörnli	
37.8 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
2.52 kg Apfelmues	