

Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues von Fabian Gretler

Mengen für 22 Personen

1.1 dl Öl	erhitzen
1.98 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
176 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
110 g Mehl	darüberstäuben, mischen
1.1 kg gehackte Tomaten	
550 g Tomatenpuree	
1.1 kg Tomatensauce Napoli	
44 g Bouillion	
1.1 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
1.76 kg Hörnli	
13.2 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
880 g Apfelmues	
550 g Reibkäse	