

# Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues von Nicole

Mengen für 23 Personen

1.15 dl Öl	erhitzen
2.3 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
184 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
115 g Mehl	darüberstäuben, mischen
46 g Bouillion	
1.15 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
1.84 kg Hörnli	
13.8 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
920 g Apfelmues	