

Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues von Nicole

Mengen für 28 Personen

1.4 dl Öl	erhitzen
2.8 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
224 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
140 g Mehl	darüberstäuben, mischen
56 g Bouillion	
1.4 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
2.24 kg Hörnli	
16.8 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
1.12 kg Apfelmus	