

Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues von Nicole

Mengen für 80 Personen

| | |
|--------------------|--|
| 4 dl Öl | erhitzen |
| 8.0 kg Hackfleisch | auf grosser Stufe braten |
| 640 g Zwiebeln | schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten |
| 400 g Mehl | darüberstäuben, mischen |
| 160 g Bouillion | |
| 4 Liter Wasser | mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen |
| | Kochzeit 15-20 Minuten |
| 6.4 kg Hörnli | |
| 48 Liter Wasser | Hörndli im Salzwasser kochen |
| 3.2 kg Apfelmues | |