

Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues von Livio Aemmer

Mengen für 40 Personen

2 dl Öl	erhitzen
4.0 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
320 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
200 g Mehl	darüberstäuben, mischen
80 g Bouillion	
2 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
3.2 kg Hörnli	
24 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
1.6 kg Apfelmues	
1.2 kg Reibkäse	