

Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues von zolli

Mengen für 80 Personen

4 dl Öl	erhitzen
8.0 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
24 Stück Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
40 EL Mehl	darüberstäuben, mischen
400 g Tomatenpuree	Zum Rest dazugeben
4 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
880 g Bouillion	Ablöschen Flüssigkeit auf die hälfte einkochen lassen
	110g = 1 Würfel
8.0 kg Hörnli	In Salzwasser al dente Kochen
48 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
32 EL Butter	
4 kg Apfelmus	Aus der Dose Servieren
2 kg Bergkäse	Zum drüber Streuen