

# Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues von CK18

Mengen für 55 Personen

2.75 dl Öl	erhitzen
5.5 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
440 g Zwiebel	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
275 g Mehl	darüberstäuben, mischen
110 g Bouillion	
2.75 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
8.0 kg Hörnli	
33 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
3.5 kg Apfelmues	
3.5 kg Eisbergsalat	
2.75 Liter Salatsauce	