

# Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues (Rind/Soja)

von Robert Hildbrand

Mengen für 40 Personen

2 dl Öl	erhitzen
4.0 kg Hackfleisch	Rindsfleisch
600 g Soja Granulat (wie Hack)	
4.0 Stück Knoblauchzehen	
320 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
200 g Mehl	darüberstäuben, mischen
1.0 Liter Vollrahm	
80 g Bouillion	
1.0 Liter Rotwein	
2 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen, Kochzeit 15-20 Minuten
4.0 kg Hörnli	
24 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
6.0 kg Apfelmus	
2.0 kg Reibkäse	