

AJB Hackfleisch mit Hörndli von Mark Hinnen

Mengen für 18 Personen

9.0 cl Öl	erhitzen
1.44 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
144 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
90 g Mehl	darüberstäuben, mischen
36 g Bouillion	
9.0 dl Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
2.16 kg Hörnli	
10.8 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
1.26 kg Apfelmus	