

Hackfleisch Hörnli Apfelmues von Claudia Bolliger

Mengen für 36 Personen

Hörnli Hackfleisch Apfelmus und Salat

1.8 dl Öl	erhitzen
3.75 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
3.6 Stück Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
180 g Mehl	darüberstäuben, mischen
0.00 g Bouillion	
1.8 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen Kochzeit 15-20 Minuten
3.37 kg Hörnli	
2.25 kg Apfelmus	
3.6 Stück Salat	
3.6 g Gurken	
1.44 Liter Salatsauce	ca 40 g pro pers
1.12 kg Reibkäse	