

## Hackfleisch mit Hörndli von Plume

Mengen für 25 Personen

1.25 dl Öl	erhitzen
2.5 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
200 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
2.5 Liter Weisswein	Mit Weisswein ablöschen
125 g Mehl	darüberstäuben, mischen
50 g Bouillion	
1.25 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
2.5 kg Hörnli	
12.5 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen

Eventuell Apfelmues dazu servieren.