

## Hackfleisch mit Hörndli von Plume

Mengen für 28 Personen

1.4 dl Öl	erhitzen
2.8 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
224 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
2.8 Liter Weisswein	Mit Weisswein ablöschen
140 g Mehl	darüberstäuben, mischen
56 g Bouillion	
1.4 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
2.8 kg Hörnli	
14 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen

Eventuell Apfelmues dazu servieren.