

# Hackfleisch mit Hörndli von Plume

Mengen für 29 Personen

1.45 dl Öl	erhitzen
2.9 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
232 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
2.9 Liter Weisswein	Mit Weisswein ablöschen
145 g Mehl	darüberstäuben, mischen
58 g Bouillion	
1.45 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
2.9 kg Hörnli	
14.5 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen

Eventuell Apfelmues dazu servieren.