

# Hackfleisch mit Hörndli von Nicole

Mengen für 34 Personen

|                    |  |
|--------------------|--|
| 1.7 dl Öl          | erhitzen   |
| 3.4 kg Hackfleisch | auf grosser Stufe braten                                     |
| 272 g Zwiebeln     | schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten                |
| 170 g Mehl         | darüberstäuben, mischen                                      |
| 68 g Bouillion     |  |
| 1.7 Liter Wasser   | mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen |
|                    | Kochzeit 15-20 Minuten                                       |
| 2.72 kg Hörnli     |  |
| 20.4 Liter Wasser  | Hörndli im Salzwasser kochen                                 |
| 1.36 kg Apfelmus   |  |