

# Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues von Nouri Zeroual

Mengen für 20 Personen

Für Kala

1.0 dl Öl	erhitzen
2.0 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
6.0 Stück Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
10 EL Mehl	darüberstäuben, mischen
100 g Tomatenpuree	Zum Rest dazugeben
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	Ablöschen Flüssigkeit auf die hälfte einkochen lassen
2.0 kg Hörnli	In Salzwasser al dente Kochen
12 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
1.0 kg Apfelmus	Aus der Dose Servieren
500 g Bergkäse	Zum drüber Streuen