Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues von Nouri Zeroual

Mengen für 30 Personen

Für Kala

1.5 dl Öl	erhitzen
3.0 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
9.0 Stück Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
15 EL Mehl	darüberstäuben, mischen
150 g Tomatenpuree	Zum Rest dazugeben
1.5 Liter Bouillon (flüssig)	Ablöschen Flüssigkeit auf die häflte einkochen lassen
3.0 kg Hörnli	In Salzwasser al dente Kochen
18 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
1.5 kg Apfelmus	Aus der Dose Servieren
750 g Bergkäse	Zum drüber Streuen