

Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues von Nouri Zeroual

Mengen für 40 Personen

Für Kala

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