

Lagerkochbuch.ch



Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues

von Nicole

Mengen für 26 Personen

1.3 dl Öl	erhitzen
2.6 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
208 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
130 g Mehl	darüberstäuben, mischen
52 g Bouillion	
1.3 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen Kochzeit 15-20 Minuten
2.08 kg Hörnli	
15.6 Liter Wasser	Hörndl im Salzwasser kochen
1.04 kg Apfelmus	