

# Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues von Nicole

Mengen für 30 Personen

1.5 dl Öl	erhitzen
3.0 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
240 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
150 g Mehl	darüberstäuben, mischen
60 g Bouillion	
1.5 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
2.4 kg Hörnli	
18 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
1.2 kg Apfelmues	