

Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues von Nicole

Mengen für 33 Personen

1.65 dl Öl	erhitzen
3.3 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
264 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
165 g Mehl	darüberstäuben, mischen
66 g Bouillion	
1.65 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
2.64 kg Hörnli	
19.8 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
1.32 kg Apfelmues	