

# Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues von Nicole

Mengen für 42 Personen

2.1 dl Öl	erhitzen
4.2 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
336 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
210 g Mehl	darüberstäuben, mischen
84 g Bouillion	
2.1 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
3.36 kg Hörnli	
25.2 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
1.68 kg Apfelmues	