

# Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues von Nicole

Mengen für 50 Personen

2.5 dl Öl	erhitzen
5.0 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
400 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
250 g Mehl	darüberstäuben, mischen
100 g Bouillion	
2.5 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
4 kg Hörnli	
30 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
2 kg Apfelmues	