

# Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues von Nicole

Mengen für 60 Personen

3 dl Öl	erhitzen
6.0 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
480 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
300 g Mehl	darüberstäuben, mischen
120 g Bouillion	
3 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
4.8 kg Hörnli	
36 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
2.4 kg Apfelmus	