

Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues von Nicole

Mengen für 65 Personen

3.25 dl Öl	erhitzen
6.5 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
520 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
325 g Mehl	darüberstäuben, mischen
130 g Bouillion	
3.25 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
5.2 kg Hörnli	
39 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
2.6 kg Apfelmues	