

Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues von Nicole

Mengen für 66 Personen

3.3 dl Öl	erhitzen
6.6 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
528 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
330 g Mehl	darüberstäuben, mischen
132 g Bouillion	
3.3 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
5.28 kg Hörnli	
39.6 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
2.64 kg Apfelmues	