

Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues von Nicole

Mengen für 67 Personen

3.35 dl Öl	erhitzen
6.7 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
536 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
335 g Mehl	darüberstäuben, mischen
134 g Bouillion	
3.35 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
5.36 kg Hörnli	
40.2 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
2.68 kg Apfelmues	