

# Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues von Nicole

Mengen für 72 Personen

3.6 dl Öl	erhitzen
7.2 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
576 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
360 g Mehl	darüberstäuben, mischen
144 g Bouillion	
3.6 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
5.76 kg Hörnli	
43.2 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
2.88 kg Apfelmus	