



Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues

von Nicole

Mengen für 75 Personen

3.75 dl Öl	erhitzen
7.5 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
600 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
375 g Mehl	darüberstäuben, mischen
150 g Bouillion	
3.75 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
6 kg Hörnli	
45 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
3 kg Apfelmues	