

# Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues von

dominic.meierhans@gmail.com

Mengen für 43 Personen

|                    |  |
|--------------------|--|
| 2.15 dl Öl         | erhitzen   |
| 4.3 kg Hackfleisch | auf grosser Stufe braten   |
| 344 g Zwiebeln     | schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten  |
| 215 g Mehl         | darüberstäuben, mischen  |
| 86 g Bouillion     |  |
| 2.15 Liter Wasser  | mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen<br>Kochzeit 15-20 Minuten |
| 3.44 kg Hörnli     |  |
| 25.8 Liter Wasser  | Hörndli im Salzwasser kochen   |
| 1.72 kg Apfelmues  |  |