Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues

von Caroline Hug

Mengen für 45 Personen

2.25 dl Öl	erhitzen
360 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
4.5 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
90 g Bouillion	
2.25 kg gehackte Tomaten	
90 g Tomatenpuree	
2.25 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen Kochzeit 15-20 Minuten
3.6 kg Hörnli	
27 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
4.5 g Röstzwiebeln	Gläsli, nicht gramm
1.8 kg Apfelmus	