

# Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues von zolli

Mengen für 30 Personen

1.5 dl Öl	erhitzen
3.0 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
9.0 Stück Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
15 EL Mehl	darüberstäuben, mischen
150 g Tomatenpuree	Zum Rest dazugeben
1.5 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen Kochzeit 15-20 Minuten
330 g Bouillion	Ablöschen Flüssigkeit auf die hälfte einkochen lassen 110g = 1 Würfel
3.0 kg Hörnli	In Salzwasser al dente Kochen
18 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
12 EL Butter	
1.5 kg Apfelmus	Aus der Dose Servieren
750 g Bergkäse	Zum drüber Streuen