# Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues von zolli

Mengen für 80 Personen

| | |
|---|---|
| 4 dl Öl | erhitzen |
| 8.0 kg Hackfleisch | auf grosser Stufe braten |
| 24 Stück Zwiebeln | schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten |
| 40 EL Mehl | darüberstäuben, mischen |
| 400 g Tomatenpuree | Zum Rest dazugeben |
| 4 Liter Wasser | mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen<br><br>Kochzeit 15-20 Minuten |
| 880 g Bouillion | Ablöschen<br>Flüssigkeit auf die häflte einkochen lassen<br><br>110g = 1 Würfel |
| 8.0 kg Hörnli | In Salzwasser al dente Kochen |
| 48 Liter Wasser | Hörndli im Salzwasser kochen |
| 32 EL Butter | |
| 4 kg Apfelmus | Aus der Dose Servieren |
| 2 kg Bergkäse | Zum drüber Streuen |