Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues (SD) von Roger Lüchinger

Mengen für 15 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

7.5 cl Öl	erhitzen
2.7 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
120 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
75 g Mehl	darüberstäuben, mischen
30 g Bouillion	
7.5 dl Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen Kochzeit 15-20 Minuten
2.25 kg Hörnli	
9.0 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
600 g Apfelmus	
75 g Tomatenpuree	
75 g Senf	
3.0 Stück Lorbeerblatt	
750 g Reibkäse	