

# Hörnli Gehacktes

von Sofie Keller

Mengen für 23 Personen

Gewürze: Salz

2.3 kg Hörnli In einem/mehreren mit 2/3 gefüllten Salzwassertöpfen kochen.

TIPP Wasser min. 1h vorher aufsetzen. Das Wasser in grossen Mengenbraucht immer sehr lange bis es kocht.

138 g Röstzwiebeln Nach Belieben auf Fleisch streuen.

6.9 Stück Zwiebeln würfeln und mit Hackfleisch bräteln.

2.3 kg Hackfleisch Mit Zwiebeln bräteln, mit Salz Pfeffer und ggf. Paprika würzen. Fleisch warm halten.

2.3 kg Apfelmus Zu Hörnli Gehacktes servieren

575 g Reibkäse Oder mehr für über die Hörnli.

TIPP: Parmesan ist Laktosefrei