Hörnli und Ghackets von Jibby

Mengen für 15 Personen

7.5 cl Öl	erhitzen
120 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
1.13 kg Hackfleisch	Vegi Hack, wenn müglech! auf grosser Stufe braten
15 g Paprika	
75 g Tomatenpuree	kurz mitdämpfen
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
1.2 kg Hörnli	
9.0 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
1.5 kg Apfelmus	