Hörnli und Ghackets von Jibby

Mengen für 57 Personen

2.85 dl Öl	erhitzen
456 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
4.28 kg Hackfleisch	Vegi Hack, wenn müglech! auf grosser Stufe braten
57 g Paprika	
285 g Tomatenpuree	kurz mitdämpfen
285 g Mehl	darüberstäuben, mischen
114 g Bouillion	
2.85 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen Kochzeit 15-20 Minuten
4.56 kg Hörnli	
34.2 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
5.7 kg Apfelmus	