

# Hackfleisch Hörnli Apfelmues von philipp.zobel@hotmail.com

Mengen für 10 Personen

Hörnli Hackfleisch Apfelmues und Salat

5.0 cl Öl	erhitzen
1.04 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
1.0 Stück Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
50 g Mehl	darüberstäuben, mischen
0.00 g Bouillion	
5.0 dl Wasser	mit Bouillion ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen Kochzeit 15-20 Minuten
937 g Hörnli	
625 g Apfelmues	
1.0 Stück Salat	
1.0 g Gurken	
4.0 dl Salatsauce	ca 40 g pro pers
310 g Reibkäse	