



Hackfleisch mit Hörndli

von Plume

Mengen für 10 Personen

5.0 cl Öl	erhitzen
1.0 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
80 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
1.0 Liter Weisswein	Mit Weisswein ablöschen
50 g Mehl	darüberstäuben, mischen
20 g Bouillion	
5.0 dl Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
1.0 kg Hörnli	
5.0 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen

Eventuell Apfelmues dazu servieren.