



Hackfleisch mit Hörndli von Retu

Mengen für 10 Personen

6.0 cl Öl	erhitzen
1.5 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
150 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
1.5 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
1.5 kg Hörnli	
5.0 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen

Eventuell Apfelmues dazu servieren.