

Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues von Tschan .

Mengen für 8 Personen

4.0 cl Öl	erhitzen
800 g Hackfleisch	VEGETARISCH auf grosser Stufe braten
160 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
40 g Mehl	darüberstäuben, mischen
16 g Bouillion	
4.0 dl Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
800 g Hörnli	
4.8 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
320 g Apfelmues	