

Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues von Nouri Zeroual

Mengen für 10 Personen

Für Kala

5.0 cl Öl	erhitzen
1.0 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
3.0 Stück Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
5.0 EL Mehl	darüberstäuben, mischen
50 g Tomatenpuree	Zum Rest dazugeben
5.0 dl Bouillon (flüssig)	Ablöschen Flüssigkeit auf die hälfte einkochen lassen
1.0 kg Hörnli	In Salzwasser al dente Kochen
6.0 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
500 g Apfelmus	Aus der Dose Servieren
250 g Bergkäse	Zum drüber Streuen