

# Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues von Muriel Fässler

Mengen für 10 Personen

5.0 cl Öl	erhitzen
960 g Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
76 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
48 g Mehl	darüberstäuben, mischen
19 g Bouillion	
4.8 dl Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
800 g Hörnli	
6.0 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen