

Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues von Nicole

Mengen für 11 Personen

5.5 cl Öl	erhitzen
1.1 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
88 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
55 g Mehl	darüberstäuben, mischen
22 g Bouillion	
5.5 dl Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
880 g Hörnli	
6.6 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
440 g Apfelmues	