

Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues von Nicole

Mengen für 5 Personen

2.5 cl Öl	erhitzen
500 g Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
40 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
25 g Mehl	darüberstäuben, mischen
10 g Bouillion	
2.5 dl Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
400 g Hörnli	
3.0 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
200 g Apfelmus	