

Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues von Nicole

Mengen für 9 Personen

4.5 cl Öl	erhitzen
900 g Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
72 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
45 g Mehl	darüberstäuben, mischen
18 g Bouillion	
4.5 dl Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
720 g Hörnli	
5.4 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
360 g Apfelmues	