

# Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues von Handball Stäfa

Mengen für 10 Personen

5.0 cl Öl	erhitzen
1.2 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
80 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
50 g Mehl	darüberstäuben, mischen
20 g Bouillion	
5.0 dl Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
800 g Hörnli	
6.0 Liter Wasser	Hörnli im Salzwasser kochen
400 g Apfelmues	
1.0 kg Chinakohl	ca. 1 Chinakohl pro 8-10 Personen (ca. 7 Chinakohl je nach Grösse)
300 g Reibkäse	