

Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues von Leonie Heiner

Mengen für 10 Personen

5.0 cl Öl	erhitzen
1.0 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
2.0 Stück 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	Hörndli im Salzwasser kochen
400 g Apfelmues	