



Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues von Olivia Braunschweiler

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
2.0 Stück Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
2.0 EL Mehl	darüberstäuben, mischen
50 g Bouillion	
5.0 dl Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
1.0 Liter Halbrahm	
1.0 kg Hörnli	
6.0 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
400 g Apfelmues	