

Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues von Caroline Hug

Mengen für 10 Personen

5.0 cl Öl	erhitzen
80 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
1.0 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
20 g Bouillion	
500 g gehackte Tomaten	
20 g Tomatenpuree	
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
1.0 g Röstzwiebeln	Gläsli, nicht gramm
400 g Apfelmus	