

Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues von zolli

Mengen für 10 Personen

5.0 cl Öl	erhitzen
1.0 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
3.0 Stück Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
5.0 EL Mehl	darüberstäuben, mischen
50 g Tomatenpuree	Zum Rest dazugeben
5.0 dl Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
110 g Bouillion	Ablöschen Flüssigkeit auf die hälfte einkochen lassen
	110g = 1 Würfel
1.0 kg Hörnli	In Salzwasser al dente Kochen
6.0 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
4.0 EL Butter	
500 g Apfelmus	Aus der Dose Servieren
250 g Bergkäse	Zum drüber Streuen