

Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues von CK18

Mengen für 10 Personen

| | |
|--------------------|--|
| 5.0 cl Öl | erhitzen |
| 1.0 kg Hackfleisch | auf grosser Stufe braten |
| 80 g Zwiebel | 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 |
| 1.455 kg Hörnli | |
| 6.0 Liter Wasser | Hörndli im Salzwasser kochen |
| 636 g Apfelmus | |
| 636 g Eisbergsalat | |
| 5 dl Salatsauce | |