Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues (Rind) von Robert Hildbrand

Mengen für 10 Personen

2 dl Olivenöl	erhitzen
1.0 kg Hackfleisch	Rindsfleisch
* 3 g Knoblauchzehen	
100 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
50 g Weissmehl	darüberstäuben, mischen
2.5 dl Rahm	
20 g Bouillion	
100 g Bratensauce	
2.5 dl Rotwein	
1.0 kg Hörnli	
1.5 kg Apfelmus	
500 g Parmesan	

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*