

Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues (SD) von Roger

Lüchinger

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

5.0 cl Öl	erhitzen
1.8 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
80 g Zwiebeln	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
1.5 kg Hörnli	
6.0 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
400 g Apfelmues	
50 g Tomatenpuree	
50 g Senf	
2.0 Stück Lorbeerblatt	
500 g Reibkäse	