

# Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues (SD) von Larissa

Brun

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

|                        |  |
|------------------------|--|
| 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         |  |