



Hörnli mit Ghacktes & Apfelmues & Eisbergsalat

von Ingrid Christen

Mengen für 10 Personen

Ghackets und Hörnli mit Apfelmues

5.0 cl Öl	erhitzen
1.0 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
1.0 Stück Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
50 g Mehl	darüberstäuben, mischen
1.0 Stück Bouillonwürfel	
5.0 dl Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen Kochzeit 15-20 Minuten
1.0 kg Hörnli	
500 g Apfelmues	
250 g Reibkäse	
1.0 kg Eisbergsalat	
5.0 dl Salatsauce	Französisch