Hörnli und Gehacktes von Dani Jegerlehner

Mengen für 10 Personen

Tags: günstig, schnell, Einfach

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Salz, Pfeffer, Paprika

1.5 kg Hörnli	Wasser zum Kochen bringen. Prise Salz hinzufügen Hörnli beigeben ca. 10-12min. kochen lassen
1.0 cl Öl	Öl in Pfanne erhitzen
400 g Zwiebel	klein schneiden und im Öl kurz anbraten
10 g Weissmehl	Mehl in heisse Pfanne geben (um Sauce zu binden)
1.5 kg Hackfleisch	Fleisch nach Zwiebeln in heisse Pfanne geben
90 g Bratensauce	
400 g Reibkäse	Zum selber nehmen
300 g Apfelmus	