

Hörnli und Ghackets von Jibby

Mengen für 10 Personen

5.0 cl Öl	erhitzen
80 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
750 g Hackfleisch	Vegi Hack, wenn möglich! auf grosser Stufe braten
10 g Paprika	
50 g Tomatenpuree	kurz mitdämpfen
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
800 g Hörnli	
6.0 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
1.0 kg Apfelmus	