

# Ghackets und Hörnli mit Apfelmues von Markus Vogel

Mengen für 10 Personen

Ghackets und Hörnli mit Apfelmues

5.0 cl Öl	erhitzen
1.04 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
1.0 Stück Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
50 g Mehl	darüberstäuben, mischen
0.00 g Bouillion	
5.0 dl Wasser	mit Bouillion ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen Kochzeit 15-20 Minuten
937 g Hörnli	
625 g Apfelmues	
310 g Reibkäse	