

Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues von alina Toscano

Mengen für 10 Personen

5.0 cl Öl	erhitzen
1.0 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
10 g Paprika	
80 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
2.0 Stück Knoblauchzehen	
50 g Mehl	darüberstäuben, mischen
3.0 Stück Rüebli	würfeli schneiden
20 g Bouillion	
20 g Bratensauce	verfeinern
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
400 g Apfelmues	