

Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues von Christoph Rickli

Mengen für 10 Personen

5.0 cl Öl	erhitzen
1.0 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
20 g Bratensauce	Fleisch beim anbraten würzen
0.00 kg Salz	nach belieben mit Gewürz würzen
80 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
3.0 Stück Knoblauchzehen	gepresst beifügen, auf kleiner Stufe dünsten
50 g Mehl	darüberstäuben, mischen
1.0 dl Rotwein	nach Anbraten ablöschen
6.5 dl Bouillon (flüssig)	dazugeben, leicht weiterköcheln lassen
800 g Hörnli	
6.0 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
250 g Reibkäse	
400 g Apfelmus	