

Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues

von Tina Nyffenegger

Mengen für 10 Personen

5.0 cl Öl	erhitzen
80 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
1.0 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
3.0 Stück Rüebli	In Würfel schneiden, begeben
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
1.0 kg Hörnli	
6.0 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
400 g Apfelmues	