

# Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues von Nicole

Mengen für 12 Personen

6.0 cl Öl	erhitzen
1.2 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
96 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
60 g Mehl	darüberstäuben, mischen
24 g Bouillion	
6.0 dl Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
960 g Hörnli	
7.2 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
480 g Apfelmues	