

Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues von Nicole

Mengen für 14 Personen

7.0 cl Öl	erhitzen
1.4 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
112 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
70 g Mehl	darüberstäuben, mischen
28 g Bouillion	
7.0 dl Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
1.12 kg Hörnli	
8.4 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
560 g Apfelmus	