Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues von Nicole

Mengen für 4 Personen

2.0 cl Öl	erhitzen
400 g Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
32 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
20 g Mehl	darüberstäuben, mischen
8.0 g Bouillion	
2.0 dl Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen Kochzeit 15-20 Minuten
320 g Hörnli	
2.4 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
160 g Apfelmus	