Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues von CK18

Mengen für 10 Personen

5.0 cl Öl	erhitzen
1.0 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
80 g Zwiebel	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
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
1.455 kg Hörnli	
6.0 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
636 g Apfelmus	
636 g Eisbergsalat	
5 dl Salatsauce	