

Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues (Rind) von Robert

Hildbrand

Mengen für 10 Personen

5.0 Liter Olivenöl	erhitzen
1.0 kg Hackfleisch	Rindsfleisch
* 3 g Knoblauchzehen	
80 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
50 g Weismehl	darüberstäuben, mischen
2.5 Liter Rahm	
20 g Bouillion	
2.5 dl Rotwein	
1.0 kg Hörnli	
6.0 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
1.5 kg Apfelmues	
500 g Parmesan	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g