

Hörndli und Ghackets von Julian Oester

Mengen für 10 Personen

* 3 g Knoblauchzehen	
5.0 cl Öl	erhitzen
1.0 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
80 g Zwiebeln	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
1.4 kg Hörnli	
250 g Reibkäse	
800 g Apfelmus	

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