

Ghackets mit Hörnli , Apfelmus (gekauft) von Florence

Bühler

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

2.5 Stück Zwiebeln
2.0 Stück Knoblauchzehen
5 cl Öl
1.0 kg Hackfleisch
30 g Tomatenpuree
2.0 Stück Lorbeerblatt
1.0 Stück Nelken
1.0 dl Rotwein
25 g Bratensauce (10g mit 1dl Wasser)
1.0 kg Hörnli
50 g Butter
1.0 kg Apfelmus
200 g Reibkäse

SAUCE:

Zwiebel und Knobli hacken, in Öl andünsten. Hackfleisch dazugeben und anbraten. Tomatenpuree, Lorbeer und Nelken dazugeben. Mit Rotwein ablöschen. Bratensauce in Wasser auflösen und begeben. Alles 10 min köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

HÖRNLI: Wasser aufkochen, salzen und Hörnli ca 10 min kochen. Butter begeben.