

Ghackets mit Hörnli und Apfelmus

von Roman Müller

Mengen für 18 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

4.5 Stück Zwiebeln	Hacken
9 cl Öl	Zwiebeln andünsten
1.8 kg Hackfleisch	Anbraten
3.6 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
54 g Tomatenpuree	dazugeben
3.6 Stück Lorbeerblatt	dazugeben
1.8 Stück Nelken	dazugeben
45 g Bratensauce	In Wasser auflösen und begeben (25g mit 2.5dl Wasser) alles 10min. köcheln lassen
1.8 dl Rotwein	dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken
1.8 kg Hörnli	
90 g Butter	den Hörnli begeben
2.7 kg Apfelmus	