

Ghackets mit Hörnli und Apfelmus von murmillo

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

2.5 Stück Zwiebeln	Hacken
5 cl Öl	Zwiebeln andünsten
1.1 kg Hackfleisch	Anbraten
3.0 Stück Rüebli	Raffeln und dazuköcheln
2.0 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
100 g Tomatenpuree	dazugeben
2.0 Stück Tomaten	
40 g Bouillion	Direkt in die Pfanne zum Öl
1.0 dl Rotwein	dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken
1.25 kg Hörnli	
50 g Butter	den Hörnli beugeben
750 g Apfelmus	