

# Ghackets mit Hörnli und Apfelmus von murmillo

Mengen für 20 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

5.0 Stück Zwiebeln	Hacken
1.0 dl Öl	Zwiebeln andünsten
2.2 kg Hackfleisch	Anbraten
6.0 Stück Rüebli	Raffeln und dazuköcheln
4.0 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
200 g Tomatenpuree	dazugeben
4.0 Stück Tomaten	
80 g Bouillion	Direkt in die Pfanne zum Öl
2.0 dl Rotwein	dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken
2.5 kg Hörnli	
100 g Butter	den Hörnli beugeben
1.5 kg Apfelmus	