

Ghackets mit Hörnli und Apfelmus von murmillo

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

| | |
|--------------------------|---|
| 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 |
| 500 g Apfelmus | |