Ghackets mit Hörnli "vegi" von Jonas Troxler

Mengen für 20 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

5.0 Stück Zwiebeln	Hacken
1.0 dl Öl	Zwiebeln andünsten
1.8 g Gemüse nach Wahl	Anbraten
6.0 Stück Rüebli	Raffeln und dazuköcheln
4.0 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
200 g Tomatenpuree	dazugeben
4.0 Stück Lorbeerblatt	dazugeben
2.0 Stück Nelken	dazugeben
6.0 Stück Tomaten	
2.0 dl Weisswein	dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken
1.2 kg Hörnli	
100 g Butter	den Hörnli beigeben