

Gehacktes und Hörnli und Apfelmus

von Patrick Niederberger

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

1.8 kg Hackfleisch	portionweise anbraten
3.75 Stück Zwiebeln	fein gehacktes
3.75 Stück Rüebli	in Würfel
3.0 dl Rotwein	beigeben, aufkochen
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	
150 g Tomatenpuree	
18.8 g Paprika	
4.0 Stück Lorbeerblatt	zugeben, ca. 30min
18.8 g Thymian	zugeben, würzen Salz und Pfeffer
1.8 kg Hörnli	al dente kochen
500 g Apfelmus	