

Ghackets mit Hörnli und Apfelmus von Niklaus Stoll

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

| | |
|--------------------------|---|
| 4.0 Stück Zwiebeln | Hacken |
| 5 cl Öl | Zwiebeln andünsten |
| 1.0 kg Hackfleisch | Anbraten |
| 2.0 Stück Knoblauchzehen | dazupressen |
| 500 g Tomaten | |
| 2.0 Stück Lorbeerblatt | dazugeben |
| 1.0 Stück Nelken | dazugeben |
| 25 g Bratensauce | In Wasser auflösen und begeben (25g mit 2.5dl Wasser) alles 10min. köcheln lassen |
| 1.0 dl Rotwein | dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken |
| 2 kg Hörnli | |
| 50 g Butter | den Hörnli begeben |
| 1.5 kg Apfelmus | |