Ghackets mit Hörnli und Apfelmus von murmillo

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

2.5 Stück Zwiebeln	Hacken
5 cl Öl	Zwiebeln andünsten
900 g Hackfleisch	Anbraten
3.0 Stück Rüebli	Raffeln und dazuköcheln
2.0 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
100 g Tomatenpuree	dazugeben
2.0 Stück Tomaten	
25 g Bratensauce	In Wasser auflösen und beigeben (25g mit 2.5dl Wasser) alles 10min. köcheln lassen
1.0 dl Rotwein	dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken
600 g Hörnli	
50 g Butter	den Hörnli beigeben
500 g Apfelmus	