

Ghackets mit Hörnli und Apfelmus von murmillo

Mengen für 14 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

3.5 Stück Zwiebeln	Hacken
7 cl Öl	Zwiebeln andünsten
1.54 kg Hackfleisch	Anbraten
4.2 Stück Rüebli	Raffeln und dazuköcheln
2.8 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
140 g Tomatenpuree	dazugeben
2.8 Stück Tomaten	
56 g Bouillion	Direkt in die Pfanne zum Öl
1.4 dl Rotwein	dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken
1.75 kg Hörnli	
70 g Butter	den Hörnli beugeben
1.05 kg Apfelmus	