Ghackets mit Hörnli und Apfelmus von wellenberg

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

2.5 Stück Zwiebeln	Hacken
5 cl Öl	Zwiebeln andünsten
1.0 kg Hackfleisch	Anbraten
2.0 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
30 g Tomatenpuree	dazugeben
25 g Bratensauce	In Wasser auflösen und beigeben (25g mit 2.5dl Wasser) alles 10min. köcheln lassen
7.5 dl Halbrahm	
1.0 kg Hörnli	
50 g Butter	den Hörnli beigeben
1.5 kg Apfelmus	