

Ghackets mit Hörnli und Apfelmus von murmillo

Mengen für 18 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

4.5 Stück Zwiebeln	Hacken
9 cl Öl	Zwiebeln andünsten
1.98 kg Hackfleisch	Anbraten
5.4 Stück Rüebli	Raffeln und dazuköcheln
3.6 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
180 g Tomatenpuree	dazugeben
3.6 Stück Tomaten	
45 g Bratensauce	In Wasser auflösen und begeben (25g mit 2.5dl Wasser) alles 10min. köcheln lassen
1.8 dl Rotwein	dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken
2.25 kg Hörnli	
90 g Butter	den Hörnli begeben
900 g Apfelmus	