Ghackets mit Hörnli und Apfelmus von Niklaus Stoll

Mengen für 13 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

5.2 Stück Zwiebeln	Hacken
6.5 cl Öl	Zwiebeln andünsten
1.3 kg Hackfleisch	Anbraten
2.6 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
2.6 Stück Lorbeerblatt	dazugeben
1.3 Stück Nelken	dazugeben
32.5 g Bratensauce	In Wasser auflösen und beigeben (25g mit 2.5dl Wasser) alles 10min. köcheln lassen
1.3 dl Rotwein	dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken
2.6 kg Hörnli	
65 g Butter	den Hörnli beigeben
1.95 kg Apfelmus	