

Ghackets mit Hörnli und Apfelmus

von peti.ruetsche@gmail.com

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
2.0 Stück Lorbeerblatt	dazugeben
1.0 Stück Nelken	dazugeben
25 g Bratensauce	In Wasser auflösen und begeben (25g mit 2.5dl Wasser) alles 10min. köcheln lassen
1.0 dl Rotwein	dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken
1.0 kg Hörnli	
50 g Butter	den Hörnli begeben
1.0 kg Apfelmus	
250 g Reibkäse	