Ghackets mit Hörnli und Apfelmus

von peti.ruetsche@gmail.com

Mengen für 20 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

5.0 Stück Zwiebeln	Hacken
1.0 dl Öl	Zwiebeln andünsten
2.0 kg Hackfleisch	Anbraten
4.0 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
60 g Tomatenpuree	dazugeben
4.0 Stück Lorbeerblatt	dazugeben
2.0 Stück Nelken	dazugeben
50 g Bratensauce	In Wasser auflösen und beigeben (25g mit 2.5dl Wasser) alles 10min. köcheln lassen
2.0 dl Rotwein	dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken
2 kg Hörnli	
100 g Butter	den Hörnli beigeben
2.0 kg Apfelmus	
500 g Reibkäse	