

Ghackets mit Hörnli und Apfelmus von Elias Z.

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

2.5 Stück Zwiebeln	Hacken & mit Öl andünsten
1.0 kg Hackfleisch	Anbraten
100 g Tomatenpuree	dazugeben
25 g Bratensauce	In Wasser auflösen und begeben (25g mit 2.5dl Wasser) alles 10min. köcheln lassen
240 g Rüebli	raffeln & dazu geben
600 g Hörnli	in warmen Wasser kochen
50 g Butter	den Hörnli begeben
1.5 kg Apfelmus	