Ghackets mit Hörnli und Apfelmus von Niklaus Stoll

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

500 g Tomaten	aus der Dose
4.0 Stück Zwiebeln	Hacken
5 cl Öl	Zwiebeln andünsten
1.0 kg Hackfleisch	Anbraten
2.0 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
2.0 Stück Lorbeerblatt	dazugeben
1.0 Stück Nelken	dazugeben
25 g Bratensauce	In Wasser auflösen und beigeben (25g mit 2.5dl Wasser) alles 10min. köcheln lassen
1.0 dl Rotwein	dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken
2 kg Hörnli	
50 g Butter	den Hörnli beigeben
1.5 kg Apfelmus	