

# Ghackets mit Hörnli und Apfelmus

von Tabea Reichenbach

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

1.5 Stück Zwiebeln	Hacken
5 cl Öl	Zwiebeln andünsten
1.0 kg Hackfleisch	Anbraten
2.0 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
30 g Tomatenpüree	dazugeben
2.0 Stück Lorbeerblatt	dazugeben
25 g Bratensauce	In Wasser auflösen und begeben (25g mit 2.5dl Wasser) alles 10min. köcheln lassen
800 g Hörnli	
50 g Butter	den Hörnli begeben
700 g Apfelmus	
250 g Reibkäse	als Beilage