

Ghackets mit Hörnli und Apfelmus (Vegi) von Roman

Müller

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

| | |
|--------------------------|---|
| 2.5 Stück Zwiebeln | Hacken |
| 5 cl Öl | Zwiebeln andünsten |
| 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 |
| 1.2 kg Hörnli | |
| 50 g Butter | den Hörnli begeben |
| 1.5 kg Apfelmus | |

ACHTUNG: Vegihackfleisch fehlt noch