Ghackets mit Hörnli und Apfelmus (Vegi)) von Roman Müller

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

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 beigeben (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 beigeben
1.5 kg Apfelmus	

ACHTUNG: Vegihackfleisch fehlt noch