Hörnli und Ghackets Betty Bossi von Linda Egger

Mengen für 10 Personen

5.0 cl Öl	erhitzen
1.0 kg Hackfleisch	in Pfanne geben
2.5 EL Mehl	
2.5 TL Salz	darüberstreuen, unter wenden anbraten
2.5 Stück Knoblauchzehen	
40 g Tomatenpuree	
2.5 Stück Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
2.5 Stück Lorbeerblatt	
2.5 Stück Nelken	
1.5 g Thymian	Teelöffel nicht Gramm
2.5 dl Rotwein	dazugeben, Wein einkochen lassen
60 g Bratensauce	
7.5 dl Wasser	mischen, dazugiessen, bei kleiner Hitze 20-25 Minuten köcheln, Lorbeerblatt und Nelke vor dem Anrichten herausnehmen.
1.0 kg Hörnli	in Salzwasser kochen
500 g Apfelmus	
100 g Reibkäse	