

Gehacktes und Hörnli und Apfelmus

von Patrick Niederberger

Mengen für 28 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

5.04 kg Hackfleisch	portionweise anbraten
10.5 Stück Zwiebeln	fein gehacktes
10.5 Stück Rüebli	in Würfel
8.4 dl Rotwein	beigeben, aufkochen
2.8 Liter Bouillon (flüssig)	
420 g Tomatenpuree	
52.5 g Paprika	
11.2 Stück Lorbeerblatt	zugeben, ca. 30min
52.5 g Thymian	zugeben, würzen Salz und Pfeffer
5.04 kg Hörnli	al dente kochen
1.4 kg Apfelmus	