

Ghackets mit Hörnli und Apfelmus

von Roman Müller

Mengen für 150 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

37.5 Stück Zwiebeln	Hacken
7.5 dl Öl	Zwiebeln andünsten
15 kg Hackfleisch	Anbraten
30 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
450 g Tomatenpuree	dazugeben
30 Stück Lorbeerblatt	dazugeben
15 Stück Nelken	dazugeben
375 g Bratensauce	In Wasser auflösen und begeben (25g mit 2.5dl Wasser) alles 10min. köcheln lassen
1.5 Liter Rotwein	dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken
15 kg Hörnli	
750 g Butter	den Hörnli begeben
22.5 kg Apfelmus	