

Ghackets mit Hörnli und Apfelmus

von Roman Müller

Mengen für 35 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

8.75 Stück Zwiebeln	Hacken
1.75 dl Öl	Zwiebeln andünsten
3.5 kg Hackfleisch	Anbraten
7.0 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
105 g Tomatenpuree	dazugeben
7.0 Stück Lorbeerblatt	dazugeben
3.5 Stück Nelken	dazugeben
87.5 g Bratensauce	In Wasser auflösen und begeben (25g mit 2.5dl Wasser) alles 10min. köcheln lassen
3.5 dl Rotwein	dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken
3.5 kg Hörnli	
175 g Butter	den Hörnli begeben
5.25 kg Apfelmus	