Ghackets mit Hörnli und Apfelmus von Roman Müller

Mengen für 75 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

18.8 Stück Zwiebeln	Hacken
3.75 dl Öl	Zwiebeln andünsten
7.5 kg Hackfleisch	Anbraten
15 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
225 g Tomatenpuree	dazugeben
15 Stück Lorbeerblatt	dazugeben
7.5 Stück Nelken	dazugeben
188 g Bratensauce	In Wasser auflösen und beigeben (25g mit 2.5dl Wasser) alles 10min. köcheln lassen
7.5 dl Rotwein	dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken
7.5 kg Hörnli	
375 g Butter	den Hörnli beigeben
11.3 kg Apfelmus	