

Ghackets mit Hörnli und Apfelmus

von Roman Müller

Mengen für 85 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

21.3 Stück Zwiebeln	Hacken
4.25 dl Öl	Zwiebeln andünsten
8.5 kg Hackfleisch	Anbraten
17 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
255 g Tomatenpuree	dazugeben
17 Stück Lorbeerblatt	dazugeben
8.5 Stück Nelken	dazugeben
213 g Bratensauce	In Wasser auflösen und begeben (25g mit 2.5dl Wasser) alles 10min. köcheln lassen
8.5 dl Rotwein	dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken
8.5 kg Hörnli	
425 g Butter	den Hörnli begeben
12.8 kg Apfelmus	