

Ghackets mit Hörnli und Apfelmus

von Florence Bühler

Mengen für 54 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

13.5 Stück Zwiebeln	
10.8 Stück Knoblauchzehen	
2.7 dl Öl	
5.4 kg Hackfleisch	
162 g Tomatenpuree	
10.8 Stück Lorbeerblatt	
5.4 Stück Nelken	
5.4 dl Rotwein	
135 g Bratensauce	(10g mit 1dl Wasser)
5.4 kg Hörnli	
270 g Butter	
5.4 kg Äpfel	
1.62 Liter Apfelsaft	
5.4 dl Zitronensaft	
10.8 g Zimt	Zimtstangen
1.08 kg Reibkäse	
540 g Zucker	

SAUCE:

Zwiebel und Knobli hacken, in Öl andünsten. Hackfleisch dazugeben und anbraten. Tomatenpuree, Lorbeer und Nelken dazugeben. Mit Rotwein ablöschen. Bratensauce in Wasser auflösen und begeben. Alles 10 min köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

HÖRNLI: Wasser aufkochen, salzen und Hörnli ca 10 min kochen. Butter begeben.

APFELMUS: Äpfel schälen, rüsten und in Viertel schneiden. Äpfel mit Apfelsaft, Zitronensaft, Zimtstangen und Zucker aufkochen und weich kochen.