

Ghackets mit Hörnli und Apfelmus

von peti.ruetsche@gmail.com

Mengen für 40 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

10 Stück Zwiebeln	Hacken
2 dl Öl	Zwiebeln andünsten
4.0 kg Hackfleisch	Anbraten
8.0 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
120 g Tomatenpuree	dazugeben
8.0 Stück Lorbeerblatt	dazugeben
4.0 Stück Nelken	dazugeben
100 g Bratensauce	In Wasser auflösen und begeben (25g mit 2.5dl Wasser) alles 10min. köcheln lassen
4.0 dl Rotwein	dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken
4 kg Hörnli	
200 g Butter	den Hörnli begeben
4.0 kg Apfelmus	
1.0 kg Reibkäse	