

Ghackets mit Hörnli und Apfelmus

von peti.ruetsche@gmail.com

Mengen für 45 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

11.3 Stück Zwiebeln	Hacken
2.25 dl Öl	Zwiebeln andünsten
4.5 kg Hackfleisch	Anbraten
9.0 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
135 g Tomatenpuree	dazugeben
9.0 Stück Lorbeerblatt	dazugeben
4.5 Stück Nelken	dazugeben
113 g Bratensauce	In Wasser auflösen und begeben (25g mit 2.5dl Wasser) alles 10min. köcheln lassen
4.5 dl Rotwein	dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken
4.5 kg Hörnli	
225 g Butter	den Hörnli begeben
4.5 kg Apfelmus	
1.13 kg Reibkäse	