

Ghackets mit Hörnli und Apfelmus

von peti.ruetsche@gmail.com

Mengen für 56 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

14 Stück Zwiebeln	Hacken
2.8 dl Öl	Zwiebeln andünsten
5.6 kg Hackfleisch	Anbraten
11.2 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
168 g Tomatenpuree	dazugeben
11.2 Stück Lorbeerblatt	dazugeben
5.6 Stück Nelken	dazugeben
140 g Bratensauce	In Wasser auflösen und begeben (25g mit 2.5dl Wasser) alles 10min. köcheln lassen
5.6 dl Rotwein	dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken
5.6 kg Hörnli	
280 g Butter	den Hörnli begeben
5.6 kg Apfelmus	
1.4 kg Reibkäse	