

Ghackets mit Hörnli und Apfelmus

von Jonas Troxler

Mengen für 25 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

6.25 Stück Zwiebeln	Hacken
1.25 dl Öl	Zwiebeln andünsten
2.25 kg Hackfleisch	Anbraten
7.5 Stück Rüebli	Raffeln und dazuköcheln
5.0 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
250 g Tomatenpuree	dazugeben
5.0 Stück Tomaten	
62.5 g Bratensauce	In Wasser auflösen und begeben (25g mit 2.5dl Wasser) alles 10min. köcheln lassen
2.5 dl Rotwein	dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken
1.5 kg Hörnli	
125 g Butter	den Hörnli begeben
2500 kg Apfelmus	