Ghackets mit Hörnli und Apfelmus von Jonas Troxler

Mengen für 27 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

6.75 Stück Zwiebeln	Hacken
1.35 dl Öl	Zwiebeln andünsten
2.43 kg Hackfleisch	Anbraten
8.1 Stück Rüebli	Raffeln und dazuköcheln
5.4 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
270 g Tomatenpuree	dazugeben
5.4 Stück Tomaten	
67.5 g Bratensauce	In Wasser auflösen und beigeben (25g mit 2.5dl Wasser) alles 10min. köcheln lassen
2.7 dl Rotwein	dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken
1.62 kg Hörnli	
135 g Butter	den Hörnli beigeben
2700 kg Apfelmus	