

# Ghackets mit Hörnli und Apfelmus

von Jonas Troxler

Mengen für 32 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

8.0 Stück Zwiebeln	Hacken
1.6 dl Öl	Zwiebeln andünsten
2.88 kg Hackfleisch	Anbraten
9.6 Stück Rüebli	Raffeln und dazuköcheln
6.4 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
320 g Tomatenpuree	dazugeben
6.4 Stück Tomaten	
80 g Bratensauce	In Wasser auflösen und begeben (25g mit 2.5dl Wasser) alles 10min. köcheln lassen
3.2 dl Rotwein	dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken
1.92 kg Hörnli	
160 g Butter	den Hörnli begeben
3200 kg Apfelmus	