Ghackets mit Hörnli und Apfelmus von Jonas Troxler

Mengen für 70 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

17.5 Stück Zwiebeln	Hacken
3.5 dl Öl	Zwiebeln andünsten
6.3 kg Hackfleisch	Anbraten
21 Stück Rüebli	Raffeln und dazuköcheln
14 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
700 g Tomatenpuree	dazugeben
14 Stück Tomaten	
175 g Bratensauce	In Wasser auflösen und beigeben (25g mit 2.5dl Wasser) alles 10min. köcheln lassen
7.0 dl Rotwein	dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken
4.2 kg Hörnli	
350 g Butter	den Hörnli beigeben
7000 kg Apfelmus	