

Ghackets mit Hörnli und Apfelmus von Tabea Reichenbach

Mengen für 50 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

7.5 Stück Zwiebeln	Hacken
2.5 dl Öl	Zwiebeln andünsten
5.0 kg Hackfleisch	Anbraten
10 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
150 g Tomatenpüree	dazugeben
10 Stück Lorbeerblatt	dazugeben
125 g Bratensauce	In Wasser auflösen und begeben (25g mit 2.5dl Wasser) alles 10min. köcheln lassen
4.0 kg Hörnli	
250 g Butter	den Hörnli begeben
3.5 kg Apfelmus	
1.25 kg Reibkäse	als Beilage