

Ghackets mit Hörnli und Apfelmus von Tabea Reichenbach

Mengen für 60 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

9.0 Stück Zwiebeln	Hacken
3 dl Öl	Zwiebeln andünsten
6.0 kg Hackfleisch	Anbraten
12 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
180 g Tomatenpüree	dazugeben
12 Stück Lorbeerblatt	dazugeben
150 g Bratensauce	In Wasser auflösen und begeben (25g mit 2.5dl Wasser) alles 10min. köcheln lassen
4.8 kg Hörnli	
300 g Butter	den Hörnli begeben
4.2 kg Apfelmus	
1.5 kg Reibkäse	als Beilage