

Ghackets mit Hörnli "vegi" von Jonas Troxler

Mengen für 52 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

13 Stück Zwiebeln	Hacken
2.6 dl Öl	Zwiebeln andünsten
4.68 g Gemüse nach Wahl	Anbraten
15.6 Stück Rüebli	Raffeln und dazuköcheln
10.4 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
520 g Tomatenpuree	dazugeben
10.4 Stück Lorbeerblatt	dazugeben
5.2 Stück Nelken	dazugeben
15.6 Stück Tomaten	
5.2 dl Weisswein	dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken
3.12 kg Hörnli	
260 g Butter	den Hörnli beigeben