

Ghackets mit Hörnli "vegi" von Jonas Troxler

Mengen für 60 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

15 Stück Zwiebeln	Hacken
3 dl Öl	Zwiebeln andünsten
5.4 g Gemüse nach Wahl	Anbraten
18 Stück Rüebli	Raffeln und dazuköcheln
12 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
600 g Tomatenpuree	dazugeben
12 Stück Lorbeerblatt	dazugeben
6.0 Stück Nelken	dazugeben
18 Stück Tomaten	
6.0 dl Weisswein	dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken
3.6 kg Hörnli	
300 g Butter	den Hörnli beigeben