

Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues (Rind) von Robert

Hildbrand

Mengen für 40 Personen

8 dl Olivenöl	erhitzen
4.0 kg Hackfleisch	Rindsfleisch
4.0 Stück Knoblauchzehen	
400 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
200 g Weismehl	darüberstäuben, mischen
1.0 Liter Rahm	
80 g Bouillion	
400 g Bratensauce	
1.0 Liter Rotwein	
4.0 kg Hörnli	
6.0 kg Apfelmus	
2.0 kg Parmesan	