

Hörnli mit Ghacktem

von Marijke Kuipers

Mengen für 40 Personen

Gewürze: Salz, Paprika, Pfeffer

Ausrüstung: Rüstmesser

4.8 kg Hörnli	Hörnli in Salzwasser kochen, abschütten
4.0 Stück Knoblauchzehen	
800 g Zwiebeln	Zwiebeln und gepresster Knoblauch glasig dünsten.
400 g Sellerie	
800 g Rüebli	Karotten und Sellerie schälen und in Scheiben oder Würfel schneiden, dazugeben und mitdünsten
4.0 kg Hackfleisch	Hackfleisch anbraten und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
400 g Bratensauce	Bratensaucenpulver gleichmässig über das Fleisch streuen, mit wenig Wasser auffüllen, verrühren und einkochen lassen.
1.0 kg Reibkäse	
3.2 kg Apfelmus	Apfelmus und Reibkäse zum Servieren bereitstellen.

Vegi-Variante: Ratatouille herstellen. Statt Hackfleisch, Zucchini verwenden. Statt Bratensauce, Pelatti gehackt oder frische Tomaten und Tomatenpüree verwenden. Zwiebeln und Gemüse (Sellerie, Karotten, Zucchini) dünsten, Tomatenpüree begeben und mitdünsten, die Pelatti dazugeben. Eventuell mit ein wenig Wasser köcheln lassen, bis das Gemüse bissfest ist. Abschmecken, mit Hörnli servieren.