

Hörnli und Gehacktes

von René Wohlgensinger

Mengen für 22 Personen

Tags: schnell, Einfach, günstig

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Salz, Paprika, Pfeffer, Oregano

2.2 kg Hörnli	Wasser zum Kochen bringen. Prise Salz hinzufügen Hörnli begeben ca. 10-12min. kochen lassen
2.2 cl Öl	Öl in Pfanne erhitzen
3.3 kg Hackfleisch	Fleisch anbraten
506 g Zwiebel	gehackte Zwiebeln zum Fleisch geben und dünsten.
22 g Weissmehl	Mehl zum Fleisch geben und anschwitzen
396 g Rüebli	klein Würfeln
660 g Sellerie	klein Würfeln und mit Rüebli andünsten.
132 g Tomatenmark	dazu geben und kurz mitdünsten
1.43 Liter Rotwein	dazugeben und einkochen
1.43 Liter Bouillon (flüssig)	dazugeben und einkochen
3.52 Stück Lorbeerblatt	
2.2 g Bratensauce	
1.54 kg Apfelmus	als Beilage Servieren