



Hörnli und Ghackets von nicolas.kempf@jwbr-rotkreuz.ch

Mengen für 64 Personen

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZD110415_0022B-40-de?title=Ghackets-und-Hoernli&ps=10

<https://migusto.migros.ch/de/rezepte/veganes-gehacktes-mit-hoernli>

Gewürze: Salz, Pfeffer, Thymian

3.2 dl Öl	erhitzen
6.4 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
16 Stück Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
16 Stück Knoblauchzehen	
16 Stück Rüebli	
1.6 kg Sellerie	
704 g Tomatensauce	kurz mitdämpfen
1.6 Liter Rotwein	
19.2 g Thymian	
19.2 g Majoran	
19.2 g Rosmarin	
2.56 Liter Bouillon (flüssig)	
86.4 g Bratensauce	13.5g ->1 dl
8 kg Hörnli	
38.4 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
1.6 kg Reibkäse	