

Hörnli und Ghackets Betty Bossi von Sidi

Mengen für 30 Personen

1.5 dl Öl	erhitzen
3.0 kg Hackfleisch	in Pfanne geben
7.5 EL Mehl	
7.5 TL Salz	darüberstreuen, unter wenden anbraten
7.5 Stück Knoblauchzehen	
120 g Tomatenpuree	
7.5 Stück Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
7.5 Stück Lorbeerblatt	
7.5 Stück Nelken	
4.5 g Thymian	Teelöffel nicht Gramm
7.5 dl Rotwein	dazugeben, Wein einkochen lassen
3.0 g Bratensauce	genügend für Wasser
2.25 Liter Wasser	mischen, dazugiessen, bei kleiner Hitze 20-25 Minuten köcheln, Lorbeerblatt und Nelke vor dem Anrichten herausnehmen.
3.0 kg Hörnli	in Salzwasser kochen
1.5 kg Apfelmus	