

# Gehacktes und Hörnli und Apfelmus von vip089

Mengen für 28 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

5.25 kg Hackfleisch	portionweise anbraten
10.5 Stück Zwiebeln	fein gehacktes
10.5 Stück Rüebli	in Würfel
1.05 kg Sellerie	in Würfel, zu Fleisch begeben
2.63 Liter Rotwein	begeben, aufkochen
2.63 Liter Bouillon (flüssig)	
420 g Tomatenpuree	
52.5 g Paprika	
10.5 Stück Lorbeerblatt	zugeben, ca. 30min
52.5 g Thymian	zugeben, würzen Salz und Pfeffer
5.25 kg Hörnli	al dente kochen
1.4 kg Apfelmus	