

Ghackets mit Hörnli Mikesch von Rahel Bürgi

Mengen für 50 Personen

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM200903_89/ghackets-mit-hoernli-und-apfelmus/

Gewürze: Paprika, Majoran, Salz, Thymian, Pfeffer

2.5 dl Öl	Zwiebeln andünsten
12.5 Stück Zwiebeln	Hacken
10 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
1.5 kg Rüebli	
5.0 kg Hackfleisch	Anbraten
175 g Tomatenpuree	3 EL dazugeben
75 g Thymian	10 Thymianzweige
50 g Majoran	6 Majoranzweige
17.5 EL Mehl	dazugeben
1.25 Liter Rotwein	ablöschen
2.5 Liter Bouillon (flüssig)	dazugeben und mit wenig Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken
4.25 kg Hörnli	
75 g Butter	den Hörnli begeben
1.0 kg Reibkäse	zum Garnieren (Gruyere)
7.5 kg Apfelmus	