



Ghackets mit Hörnli Mikesch

von Rahel Bürgi

Mengen für 60 Personen

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

Gewürze: Salz, Paprika, Thymian, Majoran, Pfeffer

3 dl Öl	Zwiebeln andünsten
15 Stück Zwiebeln	Hacken
12 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
1.8 kg Rüebli	
6.0 kg Hackfleisch	Anbraten
210 g Tomatenpuree	3 EL dazugeben
90 g Thymian	10 Thymianzweige
60 g Majoran	6 Majoranzweige
21 EL Mehl	dazugeben
1.5 Liter Rotwein	ablöschen
3 Liter Bouillon (flüssig)	dazugeben und mit wenig Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken
5.1 kg Hörnli	
90 g Butter	den Hörnli begeben
1.2 kg Reibkäse	zum Garnieren (Gruyere)
9.0 kg Apfelmus	