

Ghackets mit Hörnli und Apfelmus

von Roman Müller

Mengen für 160 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

40 Stück Zwiebeln	Hacken
8 dl Öl	Zwiebeln andünsten
16 kg Hackfleisch	Anbraten
32 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
480 g Tomatenpuree	dazugeben
32 Stück Lorbeerblatt	dazugeben
16 Stück Nelken	dazugeben
400 g Bratensauce	In Wasser auflösen und begeben (25g mit 2.5dl Wasser) alles 10min. köcheln lassen
1.6 Liter Rotwein	dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken
16 kg Hörnli	
800 g Butter	den Hörnli begeben
24 kg Apfelmus	