

Ghackets mit Hörnli und Apfelmus

von Roman Müller

Mengen für 22 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

5.5 Stück Zwiebeln	Hacken
1.1 dl Öl	Zwiebeln andünsten
2.2 kg Hackfleisch	Anbraten
4.4 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
66 g Tomatenpuree	dazugeben
4.4 Stück Lorbeerblatt	dazugeben
2.2 Stück Nelken	dazugeben
55 g Bratensauce	In Wasser auflösen und begeben (25g mit 2.5dl Wasser) alles 10min. köcheln lassen
2.2 dl Rotwein	dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken
2.2 kg Hörnli	
110 g Butter	den Hörnli begeben
3.3 kg Apfelmus	