

Ghackets mit Hörnli und Apfelmus von Roman Müller

Mengen für 24 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

6.0 Stück Zwiebeln	Hacken
1.2 dl Öl	Zwiebeln andünsten
2.4 kg Hackfleisch	Anbraten
4.8 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
72 g Tomatenpuree	dazugeben
4.8 Stück Lorbeerblatt	dazugeben
2.4 Stück Nelken	dazugeben
60 g Bratensauce	In Wasser auflösen und begeben (25g mit 2.5dl Wasser) alles 10min. köcheln lassen
2.4 dl Rotwein	dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken
2.4 kg Hörnli	
120 g Butter	den Hörnli begeben
3.6 kg Apfelmus	