Ghackets mit Hörnli und Apfelmus von Roman Müller

Mengen für 28 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

7.0 Stück Zwiebeln	Hacken
1.4 dl Öl	Zwiebeln andünsten
2.8 kg Hackfleisch	Anbraten
5.6 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
84 g Tomatenpuree	dazugeben
5.6 Stück Lorbeerblatt	dazugeben
2.8 Stück Nelken	dazugeben
70 g Bratensauce	In Wasser auflösen und beigeben (25g mit 2.5dl Wasser) alles 10min. köcheln lassen
2.8 dl Rotwein	dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken
2.8 kg Hörnli	
140 g Butter	den Hörnli beigeben
4.2 kg Apfelmus	