

Ghackets mit Hörnli und Apfelmus von Roman Müller

Mengen für 30 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

7.5 Stück Zwiebeln	Hacken
1.5 dl Öl	Zwiebeln andünsten
3.0 kg Hackfleisch	Anbraten
6.0 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
90 g Tomatenpuree	dazugeben
6.0 Stück Lorbeerblatt	dazugeben
3.0 Stück Nelken	dazugeben
75 g Bratensauce	In Wasser auflösen und begeben (25g mit 2.5dl Wasser) alles 10min. köcheln lassen
3.0 dl Rotwein	dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken
3 kg Hörnli	
150 g Butter	den Hörnli begeben
4.5 kg Apfelmus	