Ghackets mit Hörnli und Apfelmus von Roman Müller

Mengen für 36 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

9.0 Stück Zwiebeln	Hacken
1.8 dl Öl	Zwiebeln andünsten
3.6 kg Hackfleisch	Anbraten
7.2 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
108 g Tomatenpuree	dazugeben
7.2 Stück Lorbeerblatt	dazugeben
3.6 Stück Nelken	dazugeben
90 g Bratensauce	In Wasser auflösen und beigeben (25g mit 2.5dl Wasser) alles 10min. köcheln lassen
3.6 dl Rotwein	dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken
3.6 kg Hörnli	
180 g Butter	den Hörnli beigeben
5.4 kg Apfelmus	