

Ghackets mit Hörnli und Apfelmus

von Roman Müller

Mengen für 47 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

11.8 Stück Zwiebeln	Hacken
2.35 dl Öl	Zwiebeln andünsten
4.7 kg Hackfleisch	Anbraten
9.4 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
141 g Tomatenpuree	dazugeben
9.4 Stück Lorbeerblatt	dazugeben
4.7 Stück Nelken	dazugeben
118 g Bratensauce	In Wasser auflösen und begeben (25g mit 2.5dl Wasser) alles 10min. köcheln lassen
4.7 dl Rotwein	dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken
4.7 kg Hörnli	
235 g Butter	den Hörnli begeben
7.05 kg Apfelmus	