Ghackets mit Hörnli und Apfelmus von Roman Müller

Mengen für 50 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

12.5 Stück Zwiebeln	Hacken
2.5 dl Öl	Zwiebeln andünsten
5.0 kg Hackfleisch	Anbraten
10 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
150 g Tomatenpuree	dazugeben
10 Stück Lorbeerblatt	dazugeben
5.0 Stück Nelken	dazugeben
125 g Bratensauce	In Wasser auflösen und beigeben (25g mit 2.5dl Wasser) alles 10min. köcheln lassen
5.0 dl Rotwein	dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken
5 kg Hörnli	
250 g Butter	den Hörnli beigeben
7.5 kg Apfelmus	