



Ghackets mit Hörnli und Apfelmus

von peti.ruetsche@...

Mengen für 19 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

4.75 Stück Zwiebeln	Hacken
9.5 cl Öl	Zwiebeln andünsten
1.9 kg Hackfleisch	Anbraten
3.8 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
57 g Tomatenpuree	dazugeben
3.8 Stück Lorbeerblatt	dazugeben
1.9 Stück Nelken	dazugeben
47.5 g Bratensauce	In Wasser auflösen und begeben (25g mit 2.5dl Wasser) alles 10min. köcheln lassen
1.9 dl Rotwein	dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken
1.9 kg Hörnli	
95 g Butter	den Hörnli begeben
1.9 kg Apfelmus	
475 g Reibkäse	