Ghackets mit Hörnli und Apfelmus

von peti.ruetsche@gmail.com

Mengen für 25 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

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