

# Ghackets mit Hörnli und Apfelmus

von [peti.ruetsche@gmail.com](mailto:peti.ruetsche@gmail.com)

Mengen für 25 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

|                          |   |
|--------------------------|---|
| 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 begeben<br>(25g mit 2.5dl Wasser)<br>alles 10min. köcheln lassen |
| 2.5 dl Rotwein           | dazugeben<br>Mit Salz und Pfeffer abschmecken   |
| 2.5 kg Hörnli            |   |
| 125 g Butter             | den Hörnli begeben  |
| 2.5 kg Apfelmus          |   |
| 625 g Reibkäse           |   |