Ghackets mit Hörnli und Apfelmus von Dominique Candrian

Mengen für 30 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

7.5 Stück Zwiebeln	Hacken
1.5 dl Öl	Zwiebeln andünsten
2.7 kg Hackfleisch	Anbraten
9.0 Stück Rüebli	Raffeln und dazuköcheln
300 g Tomatenpuree	dazugeben
6.0 Stück Tomaten	
75 g Bratensauce	In Wasser auflösen und beigeben (25g mit 2.5dl Wasser) alles 10min. köcheln lassen
1.8 kg Hörnli	
150 g Butter	den Hörnli beigeben
3000 kg Apfelmus	