Ghackets mit Hörnli und Apfelmus von Elias Z.

Mengen für 70 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

17.5 Stück Zwiebeln	Hacken & mit Öl andünsten
7.0 kg Hackfleisch	Anbraten
700 g Tomatenpuree	dazugeben
175 g Bratensauce	In Wasser auflösen und beigeben (25g mit 2.5dl Wasser) alles 10min. köcheln lassen
1.68 kg Rüebli	raffeln & dazu geben
4.2 kg Hörnli	in warmen Wasser kochen
350 g Butter	den Hörnli beigeben
10.5 kg Apfelmus	