

# Ghackets mit Hörnli und Apfelmus von Elias Z.

Mengen für 84 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

21 Stück Zwiebeln	Hacken & mit Öl andünsten
8.4 kg Hackfleisch	Anbraten
840 g Tomatenpuree	dazugeben
210 g Bratensauce	In Wasser auflösen und begeben (25g mit 2.5dl Wasser) alles 10min. köcheln lassen
2.02 kg Rüebli	raffeln & dazu geben
5.04 kg Hörnli	in warmen Wasser kochen
420 g Butter	den Hörnli begeben
12.6 kg Apfelmus	