Ghackets mit Hörnli und Apfelmus von Jonas Troxler

Mengen für 35 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

8.75 Stück Zwiebeln	Hacken
1.75 dl Öl	Zwiebeln andünsten
3.15 kg Hackfleisch	Anbraten
10.5 Stück Rüebli	Raffeln und dazuköcheln
7.0 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
350 g Tomatenpuree	dazugeben
7.0 Stück Tomaten	
87.5 g Bratensauce	In Wasser auflösen und beigeben (25g mit 2.5dl Wasser) alles 10min. köcheln lassen
3.5 dl Rotwein	dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken
2.1 kg Hörnli	
175 g Butter	den Hörnli beigeben
3500 kg Apfelmus	