

Ghackets mit Hörnli und Apfelmus

von Jonas Troxler

Mengen für 42 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

10.5 Stück Zwiebeln	Hacken
2.1 dl Öl	Zwiebeln andünsten
3.78 kg Hackfleisch	Anbraten
12.6 Stück Rüebli	Raffeln und dazuköcheln
8.4 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
420 g Tomatenpuree	dazugeben
8.4 Stück Tomaten	
105 g Bratensauce	In Wasser auflösen und begeben (25g mit 2.5dl Wasser) alles 10min. köcheln lassen
4.2 dl Rotwein	dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken
2.52 kg Hörnli	
210 g Butter	den Hörnli begeben
4200 kg Apfelmus	