

Ghackets mit Hörnli und Apfelmus

von Jonas Troxler

Mengen für 50 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

12.5 Stück Zwiebeln	Hacken
2.5 dl Öl	Zwiebeln andünsten
4.5 kg Hackfleisch	Anbraten
15 Stück Rüebli	Raffeln und dazuköcheln
10 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
500 g Tomatenpuree	dazugeben
10 Stück Tomaten	
125 g Bratensauce	In Wasser auflösen und begeben (25g mit 2.5dl Wasser) alles 10min. köcheln lassen
5.0 dl Rotwein	dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken
3 kg Hörnli	
250 g Butter	den Hörnli begeben
5000 kg Apfelmus	