

# Ghackets mit Hörnli und Apfelmus

von Tabea Reichenbach

Mengen für 105 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

15.8 Stück Zwiebeln	Hacken
5.25 dl Öl	Zwiebeln andünsten
10.5 kg Hackfleisch	Anbraten
21 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
315 g Tomatenpüree	dazugeben
21 Stück Lorbeerblatt	dazugeben
263 g Bratensauce	In Wasser auflösen und begeben (25g mit 2.5dl Wasser) alles 10min. köcheln lassen
8.4 kg Hörnli	
525 g Butter	den Hörnli begeben
7.35 kg Apfelmus	
2.63 kg Reibkäse	als Beilage