Ghackets mit Hörnli und Apfelmus

von Tabea Reichenbach

Mengen für 85 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

12.8 Stück Zwiebeln	Hacken
4.25 dl Öl	Zwiebeln andünsten
8.5 kg Hackfleisch	Anbraten
17 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
255 g Tomatenpuree	dazugeben
17 Stück Lorbeerblatt	dazugeben
213 g Bratensauce	In Wasser auflösen und beigeben (25g mit 2.5dl Wasser) alles 10min. köcheln lassen
6.8 kg Hörnli	
425 g Butter	den Hörnli beigeben
5.95 kg Apfelmus	
2.13 kg Reibkäse	als Beilage