

Ghackets mit Hörnli und Apfelmus

von Tabea Reichenbach

Mengen für 95 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

14.3 Stück Zwiebeln	Hacken
4.75 dl Öl	Zwiebeln andünsten
9.5 kg Hackfleisch	Anbraten
19 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
285 g Tomatenpuree	dazugeben
19 Stück Lorbeerblatt	dazugeben
238 g Bratensauce	In Wasser auflösen und begeben (25g mit 2.5dl Wasser) alles 10min. köcheln lassen
7.6 kg Hörnli	
475 g Butter	den Hörnli begeben
6.65 kg Apfelmus	
2.38 kg Reibkäse	als Beilage