

# Ghackets mit Hörnli und Salat

von Iris Brun

Mengen für 40 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

|                          |   |
|--------------------------|---|
| 10 Stück Zwiebeln        | Hacken  |
| 2 dl Öl                  | Zwiebeln andünsten  |
| 3.6 kg Hackfleisch       | Anbraten  |
| 12 Stück Rüebli          | Raffeln und dazuköcheln   |
| 8.0 Stück Knoblauchzehen | dazupressen   |
| 400 g Tomatenpuree       | dazugeben   |
| 8.0 Stück Tomaten        |   |
| 100 g Bratensauce        | In Wasser auflösen und begeben<br>(25g mit 2.5dl Wasser)<br>alles 10min. köcheln lassen |
| 4.0 dl Rotwein           | dazugeben<br>Mit Salz und Pfeffer abschmecken   |
| 2.4 kg Hörnli            |   |
| 200 g Butter             | den Hörnli begeben  |
| 8.0 Stück Salat          |   |