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 beigeben (25g mit 2.5dl Wasser) alles 10min. köcheln lassen
4.0 dl Rotwein	dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken
2.4 kg Hörnli	
200 g Butter	den Hörnli beigeben
8.0 Stück Salat	