

Ghackets mit Hörnli "vegi" von Jonas Troxler

Mengen für 30 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

7.5 Stück Zwiebeln	Hacken
1.5 dl Öl	Zwiebeln andünsten
2.7 g Gemüse nach Wahl	Anbraten
9.0 Stück Rüebli	Raffeln und dazuköcheln
6.0 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
300 g Tomatenpuree	dazugeben
6.0 Stück Lorbeerblatt	dazugeben
3.0 Stück Nelken	dazugeben
9.0 Stück Tomaten	
3.0 dl Weisswein	dazugeben Mit Salz und Pfeffer abschmecken
1.8 kg Hörnli	
150 g Butter	den Hörnli beugeben