Hörnli und Gehacktes von wsc 68

Mengen für 28 Personen

Vegi-Variante: Rahmsauce, Tomatensauce oder Käse statt Gehacktes.

Tags: schnell, günstig, Einfach

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Oregano, Cayenne Pfeffer, Salz

4.0 kg Hörnli	Wasser zum Kochen bringen. Prise Salz hinzufügen Hörnli beigeben ca. 10-12min. kochen lassen
2.8 cl Öl	Öl in Pfanne erhitzen
4.2 kg Hackfleisch	Fleisch anbraten
644 g Zwiebel	gehackte Zwiebeln zum Fleisch geben und dünsten.
28 g Weissmehl	Mehl zum Fleisch geben und anschwitzen
504 g Rüebli	klein Würflen
840 g Sellerie	klein Würfeln und mit Rüebli andünsten.
168 g Tomatenmark	dazu geben und kurz mitdünsten
1.82 Liter Rotwein	dazugeben und einkochen
1.82 Liter Bouillon (flüssig)	dazugeben und einkochen
4.48 Stück Lorbeerblatt	
2.8 g Bratensauce	
3 kg Apfelmus	als Beilage Servieren