Hörnli und Gehacktes von wsc 68

Mengen für 46 Personen

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

Tags: Einfach, schnell, günstig

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

6.572 kg Hörnli	Wasser zum Kochen bringen. Prise Salz hinzufügen Hörnli beigeben ca. 10-12min. kochen lassen
4.6 cl Öl	Öl in Pfanne erhitzen
6.9 kg Hackfleisch	Fleisch anbraten
1.06 kg Zwiebel	gehackte Zwiebeln zum Fleisch geben und dünsten.
46 g Weissmehl	Mehl zum Fleisch geben und anschwitzen
828 g Rüebli	klein Würflen
1.38 kg Sellerie	klein Würfeln und mit Rüebli andünsten.
276 g Tomatenmark	dazu geben und kurz mitdünsten
2.99 Liter Rotwein	dazugeben und einkochen
2.99 Liter Bouillon (flüssig)	dazugeben und einkochen
7.36 Stück Lorbeerblatt	
4.6 g Bratensauce	
4.93 kg Apfelmus	als Beilage Servieren