

Hörnli und Gehacktes

von René Wohlgensinger

Mengen für 18 Personen

Tags: Einfach, günstig, schnell

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

1.8 kg Hörnli	Wasser zum Kochen bringen. Prise Salz hinzufügen Hörnli begeben ca. 10-12min. kochen lassen
1.8 cl Öl	Öl in Pfanne erhitzen
2.7 kg Hackfleisch	Fleisch anbraten
414 g Zwiebel	gehackte Zwiebeln zum Fleisch geben und dünsten.
18 g Weissmehl	Mehl zum Fleisch geben und anschwitzen
324 g Rüebli	klein Würfeln
540 g Sellerie	klein Würfeln und mit Rüebli andünsten.
108 g Tomatenmark	dazu geben und kurz mitdünsten
1.17 Liter Rotwein	dazugeben und einkochen
1.17 Liter Bouillon (flüssig)	dazugeben und einkochen
2.88 Stück Lorbeerblatt	
1.8 g Bratensauce	
1.26 kg Apfelmus	als Beilage Servieren