Hörnli und Gehacktes von René Wohlgensinger

Mengen für 20 Personen

Tags: günstig, Einfach, schnell

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

2.2 kg Hörnli	Wasser zum Kochen bringen. Prise Salz hinzufügen Hörnli beigeben ca. 10-12min. kochen lassen
2.0 cl Öl	Öl in Pfanne erhitzen
3.0 kg Hackfleisch	Fleisch anbraten
460 g Zwiebel	gehackte Zwiebeln zum Fleisch geben und dünsten.
20 g Weissmehl	Mehl zum Fleisch geben und anschwitzen
360 g Rüebli	klein Würflen
600 g Sellerie	klein Würfeln und mit Rüebli andünsten.
120 g Tomatenmark	dazu geben und kurz mitdünsten
1.3 Liter Rotwein	dazugeben und einkochen
1.3 Liter Bouillon (flüssig)	dazugeben und einkochen
3.2 Stück Lorbeerblatt	
2.0 g Bratensauce	
1.4 kg Apfelmus	als Beilage Servieren