



Hörnli und Gehacktes

von René Wohlgensinger

Mengen für 23 Personen

Tags: Einfach, günstig, schnell

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

2.53 kg Hörnli	Wasser zum Kochen bringen. Prise Salz hinzufügen Hörnli beugeben ca. 10-12min. kochen lassen
2.3 cl Öl	Öl in Pfanne erhitzen
3.45 kg Hackfleisch	Fleisch anbraten
529 g Zwiebel	gehackte Zwiebeln zum Fleisch geben und dünsten.
23 g Weissmehl	Mehl zum Fleisch geben und anschwitzen
414 g Rüebli	klein Würfeln
690 g Sellerie	klein Würfeln und mit Rüebli andünsten.
138 g Tomatenmark	dazu geben und kurz mitdünsten
1.5 Liter Rotwein	dazugeben und einkochen
1.5 Liter Bouillon (flüssig)	dazugeben und einkochen
3.68 Stück Lorbeerblatt	
2.3 g Bratensauce	
1.61 kg Apfelmus	als Beilage Servieren