

Hörnli und Gehacktes

von René Wohlgensinger

Mengen für 24 Personen

Tags: schnell, günstig, Einfach

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

2.64 kg Hörnli	Wasser zum Kochen bringen. Prise Salz hinzufügen Hörnli begeben ca. 10-12min. kochen lassen
2.4 cl Öl	Öl in Pfanne erhitzen
3.6 kg Hackfleisch	Fleisch anbraten
552 g Zwiebel	gehackte Zwiebeln zum Fleisch geben und dünsten.
24 g Weismehl	Mehl zum Fleisch geben und anschwitzen
432 g Rüebli	klein Würfeln
720 g Sellerie	klein Würfeln und mit Rüebli andünsten.
144 g Tomatenmark	dazu geben und kurz mitdünsten
1.56 Liter Rotwein	dazugeben und einkochen
1.56 Liter Bouillon (flüssig)	dazugeben und einkochen
3.84 Stück Lorbeerblatt	
2.4 g Bratensauce	
1.68 kg Apfelmus	als Beilage Servieren