



Hörnli und Gehacktes

von René Wohlgensinger

Mengen für 28 Personen

Tags: schnell, günstig, Einfach

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

3.08 kg Hörnli	Wasser zum Kochen bringen. Prise Salz hinzufügen Hörnli beugeben ca. 10-12min. kochen lassen
2.8 cl Öl	Öl in Pfanne erhitzen
4.2 kg Hackfleisch	Fleisch anbraten
644 g Zwiebel	gehackte Zwiebeln zum Fleisch geben und dünsten.
28 g Weissmehl	Mehl zum Fleisch geben und anschwitzen
504 g Rüebli	klein Würfeln
840 g Sellerie	klein Würfeln und mit Rüebli andünsten.
168 g Tomatenmark	dazu geben und kurz mitdünsten
1.82 Liter Rotwein	dazugeben und einkochen
1.82 Liter Bouillon (flüssig)	dazugeben und einkochen
4.48 Stück Lorbeerblatt	
2.8 g Bratensauce	
1.96 kg Apfelmus	als Beilage Servieren