



Hörnli und Ghackets von nicolas.kempf@...

Mengen für 63 Personen

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZD110415_0022B-40-de?title=Ghackets-und-Hoernli&ps=10

<https://migusto.migros.ch/de/rezepte/veganes-gehacktes-mit-hoernli>

Gewürze: Pfeffer, Thymian, Salz

3.15 dl Öl	erhitzen
6.3 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
15.8 Stück Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
15.8 Stück Knoblauchzehen	
15.8 Stück Rüebli	
1.58 kg Sellerie	
693 g Tomatensauce	kurz mitdämpfen
1.58 Liter Rotwein	
18.9 g Thymian	
18.9 g Majoran	
18.9 g Rosmarin	
2.52 Liter Bouillon (flüssig)	
85.1 g Bratensauce	13.5g ->1 dl
7.88 kg Hörnli	
37.8 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
1.58 kg Reibkäse	