

# Hörnli und Ghackets Betty Bossi von Sidi

Mengen für 28 Personen

|                          |                                                                                                                       |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.4 dl Öl                | erhitzen                                                                                                              |
| 2.8 kg Hackfleisch       | in Pfanne geben                                                                                                       |
| 7.0 EL Mehl              |                                                                                                                       |
| 7.0 TL Salz              | darüberstreuen, unter wenden anbraten                                                                                 |
| 7.0 Stück Knoblauchzehen |                                                                                                                       |
| 112 g Tomatenpuree       |                                                                                                                       |
| 7.0 Stück Zwiebeln       | schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten                                                                         |
| 7.0 Stück Lorbeerblatt   |                                                                                                                       |
| 7.0 Stück Nelken         |                                                                                                                       |
| 4.2 g Thymian            | Teelöffel nicht Gramm                                                                                                 |
| 7.0 dl Rotwein           | dazugeben, Wein einkochen lassen                                                                                      |
| 2.8 g Bratensauce        | genügend für Wasser                                                                                                   |
| 2.1 Liter Wasser         | mischen, dazugiessen, bei kleiner Hitze 20-25 Minuten köcheln, Lorbeerblatt und Nelke vor dem Anrichten herausnehmen. |
| 2.8 kg Hörnli            | in Salzwasser kochen                                                                                                  |
| 1.4 kg Apfelmus          |                                                                                                                       |