

Hörnli und Ghackets Betty Bossi von Sidi

Mengen für 32 Personen

| | |
|--------------------------|---|
| 1.6 dl Öl | erhitzen |
| 3.2 kg Hackfleisch | in Pfanne geben |
| 8.0 EL Mehl | |
| 8.0 TL Salz | darüberstreuen, unter wenden anbraten |
| 8.0 Stück Knoblauchzehen | |
| 128 g Tomatenpuree | |
| 8.0 Stück Zwiebeln | schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten |
| 8.0 Stück Lorbeerblatt | |
| 8.0 Stück Nelken | |
| 4.8 g Thymian | Teelöffel nicht Gramm |
| 8.0 dl Rotwein | dazugeben, Wein einkochen lassen |
| 3.2 g Bratensauce | genügend für Wasser |
| 2.4 Liter Wasser | mischen, dazugiessen, bei kleiner Hitze 20-25 Minuten köcheln, Lorbeerblatt und Nelke vor dem Anrichten herausnehmen. |
| 3.2 kg Hörnli | in Salzwasser kochen |
| 1.6 kg Apfelmus | |