

# Hörnli und Ghackets Betty Bossi von Sidi

Mengen für 55 Personen

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