Ghackets mit Hörnli und Apfelmus

Nach einem Rezept von Swissmilk

Rezept für 25 Portionen

|  | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| 3.5 | kg | gehacktes Rindfleisch |  |
|  |  | Bratbutter oder Speiseöl | Fleisch in der heissen Bratbutter anbraten. Hitze reduzieren. |
| 6 | Stk | Zwiebel, gehackt |  |
| 6 | Stk | Knoblauch, gepresst |  |
|  |  | Majoran |  |
|  |  | Thymian |  |
| 6 | EL | Tomatenpüree | Zwiebel, Knoblauch, Kräuter und Tomatenpüree mitbraten. |
| 9 | EL | Mehl | Mehl darüberstreuen, mischen. |
| 6.25 | dl | Rotwein oder Bouillon |  |
| 1.25 | l | Bouillon |  |
|  |  | Salz und Pfeffer |  |
|  |  | Paprika | Mit Rotwein und/oder Bouillon ablöschen, würzen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 15-20 Minuten köcheln. |
| 2 - 2.5 | kg | Hörnli | Hörnli in reichlich Salzwasser al dente kochen. Abgiessen. |
| 625 | g | Reibkäse |  |
| 2.5 | kg | Apfelmus | Mit Reibkäse und Apfelmus servieren |
|  |  |  | |
|  |  |  | |
| Variante: | | * Harten Käse verwenden * Hackfleisch durch pflanzliche Variante ersetzen | |