

# Ghackets & Hörnli von Karin

Mengen für 30 Personen

Gewürze: Thymian, Pfeffer, Paprika, Salz

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| 3.75 kg Hackfleisch           | Anbraten, herausnehmen   |
| 300 g Zwiebel                 |  |
| 9.0 Stück Rüebli              |  |
| 2.03 Liter Rotwein            |  |
| 2.03 Liter Bouillon (flüssig) |  |
| 600 g Tomatenpuree            | Zwiebel, Rüebli und Sellerie begeben, kurz anbraten. Wein dazugiessen, aufkochen. Bouillon und alle Zutaten bis und mit Paprika (3TL für 10 Pers) mit dem Fleisch begeben, zugedeckt ca. 30 Min. köcheln, Thymian (ca. 1 EL für 10 Pers) begeben, würzen (Salz & Pfeffer). |
| 3.75 kg Hörnli                |  |
| 3.0 Stück Salat               |  |