



# Ghackets & Hörnli von Karin

Mengen für 40 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika, Thymian

5 kg Hackfleisch	Anbraten, herausnehmen
400 g Zwiebel	
12 Stück Rüebli	
2.7 Liter Rotwein	
2.7 Liter Bouillon (flüssig)	
800 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).
5 kg Hörnli	
4.0 Stück Salat	