

Ghackets & Hörnli MD von Mario Dünki

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Thymian, Paprika, Salz, Pfeffer

40 g Butter	Bratbutter
1.0 kg Hackfleisch	mit Bratbutter anbraten, herausnehmen
150 g Zwiebel	gehackt
100 g Bratensauce	1.5 Liter
100 g Tomatenpuree	Zwiebel begeben, kurz anbraten. 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).
1.0 kg Hörnli	
240 g Reibkäse	
6.0 Liter Tee	