

Ghackets und Hörnli

von corinazaengerle@bluewin.ch

Mengen für 10 Personen

| | |
|-------------------------------|---|
| 1.25 kg Hackfleisch | In einer Pfanne Bratbutter oder Öl heiss werden lassen. Hackfleisch portionenweise darin anbraten. |
| 2.5 Stück Zwiebeln | |
| 2.5 Stück Rüebl | Zwiebeln und Rüebl begeben, kurz anbraten. |
| 1.25 Liter Bouillon (flüssig) | Ungefähr die Hälfte der Bouillon dazugeben und aufkochen. |
| 150 g Tomatensauce Napoli | (anstelle Tomatensauce kann 7.5 EL Tomatenpuree verwendet werden). |
| 6.0 g Paprika | Restliche Bouillon und alle Zutaten bis und mit Lorbeerblatt mit dem Fleisch begeben, zugedeckt ca. 30 Min köcheln. |
| 3.0 Stück Lorbeerblatt | |
| 12 g Thymian | Thymian begeben, würzen. |
| 1.25 kg Hörnli | Hörnli in siedendem Salzwasser al dente kochen, abtropfen, mit dem Fleisch servieren. |