

# Hörnli und Gehacktes

von René Wohlgensinger

Mengen für 10 Personen

Tags: Einfach, günstig, schnell

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Paprika, Salz, Pfeffer, Oregano

1.25 kg Hörnli	Wasser zum Kochen bringen. Prise Salz hinzufügen Hörnli begeben ca. 10-12min. kochen lassen
1.0 cl Öl	Öl in Pfanne erhitzen
400 g Zwiebel	2.5 Zwiebeln klein schneiden und im Öl kurz anbraten
160 g Rüebli	klein Würfeln
250 g Sellerie	klein Würfeln und mit Rüebli andünsten.
60 g Tomatenmark	dazu geben und kurz mitdünsten
1.0 Stück Lorbeerblatt	
6.5 dl Rotwein	dazugeben und einkochen
6.5 dl Bouillon (flüssig)	dazugeben und einkochen
10 g Weismehl	Mehl in heisse Pfanne geben (um Sauce zu binden)
1.5 kg Hackfleisch	Fleisch nach Zwiebeln in heisse Pfanne geben
1.0 g Bratensauce	