



Hörnli und Ghackets von nicolas.kempf@jwbr-rotkreuz.ch

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZD110415_0022B-40-de?title=Ghackets-und-Hoernli&ps=10

<https://migusto.migros.ch/de/rezepte/veganes-gehacktes-mit-hoernli>

Gewürze: Pfeffer, Thymian, Salz

5.0 cl Öl	erhitzen
1.0 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
2.5 Stück Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
2.5 Stück Knoblauchzehen	
2.5 Stück Rüebli	
250 g Sellerie	
110 g Tomatenpuree	kurz mitdämpfen
2.5 dl Rotwein	
3.0 g Thymian	
3.0 g Majoran	
3.0 g Rosmarin	
4.0 dl Bouillon (flüssig)	
13.5 g Bratensauce	13.5g ->1 dl
1.25 kg Hörnli	
6.0 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
250 g Reibkäse	