

Gehacktes und Hörnli

von Küche Outdoor & Sport Camps

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

1.0 kg Hackfleisch	portionweise anbraten
2.0 Stück Zwiebeln	fein gehacktes
4.0 Stück Rüebli	in Würfel
2.0 dl Rotwein	beigeben, aufkochen
150 g Tomatenpuree	
1.0 kg gehackte Tomaten	(Pelati)
10 g Paprika	
3.0 Stück Lorbeerblatt	zugeben, ca. 30min, mit Salz und Pfeffer würzen
1.4 kg Hörnli	al dente kochen
300 g Reibkäse	dazu servieren
500 g Apfelmus	